M1041-57
Doc 543

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

ИЛИ

САМОУЧИТЕЛЬ ПОВАРЕННАГО ИСКУССТВА,

Содержащій наставленіе къ приготовленію снѣдей на каждый день въ году, для спола домашняго, и гостинаго.

съ приложеніемъ

поваренныхъ записокъ, о заготовленіи разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: о соленіи и маринированіи мясъ, рыбъ, огурцовъ, и проч. сбереганіи зеленей и плодовъ, дѣланіи прочныхъ заготовленій снѣдей и другихъ вещей, для поварни и дома надобныхъ и проч.

Часть первая.

ВЪ САНКТПЕТЕРБУРГѢ,
Печатано въ Типографіи И. Глазунова
1808 года.

ше назвать сего *Самоучителя поваренному искуству* — дабы, есть-ли и неугодно будетъ вамъ послѣдовать тому хозяйственному правилу: *хозяйка въ домѣ есть первый поваръ*; то по крайней мѣрѣ, когда предстанетъ вашъ поваръ, или повариха, съ докладомъ о снѣдяхъ для стола, вы знали бы что имъ приказать, и объясненія ихъ не показались бы вамъ, что произносятъ оныя на Китайскомъ языкѣ.

Календарь сей раздѣленъ подобіемъ Ежемѣсячнаго изданія на 12 книжекъ; и начинается мѣсяцомъ Апрѣлемъ: ибо счисленіе поваренаго года начинается съ сего мѣсяца, сообразно тому, что первыя произведенія земныя и изъ царства животныхъ появляются

у насъ въ Апрѣлѣ; цѣлый же годъ кончится. мѣсяцомъ Мартомъ, потому что всѣ запасы поваренные въ семъ мѣсяцѣ либо изходятъ, или начинаютъ лишаться своей прочности.

Запасной чуланъ есть основаніемъ поварни. Рачительная и искусная хозяйка можетъ не только наполнить оной съ великою замѣною покупныхъ вещей, но и такъ, что приуготовляемымъ снѣдямъ можетъ сообщать отличный вкусъ. Въ семъ намѣреніи, въ концѣ каждаго мѣсяца, приложилъ я *поваренныя записки*, въ которыхъ преподано подробное руководство, какимъ образомъ должно заготовлять изъ домашнихъ произведеній разные запасы, замѣняющіе иностранныя пова-

Милостивыя государыни!

Книга сія, покорнѣйше вамъ подносимая, есть собственная ваша принадлежность: ибо внутреннее хозяйство въ домѣ, и слѣдственно поварня, запасный чуланъ и погребъ, всемѣстно и непосредственно зависятъ отъ госпожи или хозяйки каждаго дома. Когда хозяинъ занимается дѣлами и хозяйствомъ внѣшнимъ, послѣ трудовъ своихъ возвращается онъ во объятія своей супруги: ея долгъ тогда подкрѣпить его здоровыми и вкусными снѣдями — и сколько пріятна снѣдь руками милыя приуготовленная! — ибо не количество, но пріятность снѣдей болѣе возстановляетъ послѣ

утомленія, и поддерживаетъ тѣло въ здоровомъ состояніи.

Хотя я не изключаю отъ сей обязанности, хозяекъ домовъ знаменитыхъ и богатыхъ, кои, не знаю почему, себя лишаютъ своего права и великаго удовольствія заниматься внутреннимъ хозяйствомъ своего дома, къ чему болѣе всего сонадлежитъ надзираніе за поварнею; однакожь предоставляя то на ихъ волю, обращаюсь къ хозяйкамъ средняго состоянія, кои бывъ отдалены отъ роскоши и излишества столовъ великолѣпныхъ, равномѣрно отъ совершенной простоты и единообразія обѣдовъ и ужиновъ людей состоянія низшаго, имѣютъ столъ ограниченной. Въ семъ намѣреніи расположилъ я такъ, что домаш-

ній обѣдъ опредѣлилъ только въ двухъ, ужинъ въ одномъ, а гостиной столъ въ пяти блюдахъ. Не подумайте, высокопочтеннѣйшія хозяйки! что я чрезъ сіе предписываю бережливость (которая съ своей стороны не худое дѣло) и отступленіе отъ порядка принятаго: сдѣлалъ я сіе въ томъ мнѣніи, что два блюда со вкусомъ приготовленныя, составляютъ столько же что и пять блюдъ состряпанныхъ нерачиво и безъ знанія, и несравненно болѣе, нежели десять блюдъ худо изготовленныхъ. Впрочемъ состояніе каждаго, можетъ опредѣлить обширность стола. Въ сей книгѣ представлено болѣе 1300 разныхъ приуготовленій снѣдей: слѣдственно, кому угодно, есть

изъ чего сдѣлать выборъ, не только для стола домашняго, когда бы оной требовалъ отъ четырехъ до шести блюдъ, но и для стола гостинаго, или торжественнаго пира, во скольких бы блюдахъ оной ни былъ назначенъ.

Желалъ я сдѣлать замѣчаніе и о томъ неосновательномъ мнѣніи, будто бы хозяева средняго состоянія должны употреблять самыя простыя и единообразныя снѣди. При хорошемъ, заботливомъ и бережливомъ хозяйствѣ, можно имѣть и запросно на столѣ своемъ дичину, отличныя мяса, и лучшія огородныя произведенія. Извѣстно также, что изъ нѣсколькихъ фунтовъ мяса можно изготовить снѣди, которыхъ въ ротъ не возмешь, и что изъ то-

го же количества запасовъ представить снѣди; привлекающія своимъ видомъ и вкусомъ. Чистота и красивость снѣди не меньше удовлетворяютъ, какъ и самый оныхъ вкусъ. Я постарался, въ отношеніи къ сему, представить въ сей книгѣ обстоятельныя наставленія къ изготовленію снѣдей, изъ лучшихъ новѣйшихъ поваренныхъ книгъ, хозяйственныхъ опытовъ и записокъ, и книгу сію составляющую самую учебную поваренному искусству, привесть въ такое состояніе, чтобъ каждый, придерживаясь оной, могъ приготовить снѣди столько же вкусныя, какъ и ученый поваръ. — Покорнѣйше прошу васъ, милостивыя государыни! удостойте прочесть сей Календарь, или луч-

Съ дозволенія Санктпетербургскаго
Цензурнаго Комитета.

Высокопочтеннѣйшимъ

РОССІЙСКИМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

Усердно и покорнѣйше

Посвящаетъ

Издатель.

ренныя приправы, сушить и разнымъ образомъ заготовлять разныя зелени и плоды; солить копить и маринировать мяса и рыбы; дѣлать разныя колбасы; запасать зимніе салаты, компоты, и проч. также и все потребное для поварни, и все то сберегать въ лучшемъ состояніи.

Осталось мнѣ теперь просить васъ, милостивыя государыни, чтобы удостоили благосклоннаго принятія сей, въ пользу и угодность вашу предпринятый трудъ; чего уповаетъ, съ совершеннымъ почитаніемъ пребывающій вашъ

Милостивыя Государыни!

всепокорнѣйшій слуга

Издатель.

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

МѢСЯЦЪ АПРѢЛЬ.

Столы обѣденные.

АПРѢЛЯ 1 ЧИСЛО.

Супъ съ лапшею.

Замѣси въ блюдѣ на двухъ яицахъ полфунта крупичатой муки, приправя солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, тѣсто такой густоты, чтобъ можно было раскатывать скалкою. Раскатай сіе тѣсто въ самые тонкіе блины, пересыпь оные мукою, и сложа блинъ на блинъ, изрѣжь въ полоски; послѣ чего полоски сіи искроши острымъ ножемъ въ лапшу, и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ по засохло. Между тѣмъ изъ говядины приготовь добрый отваръ, съ поваренными травами, какъ-то петрушкою и

сельлересею, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, или перцомъ, либо инбиремъ. Сей отваръ, процѣдя, засыпь приготовленною лапшею, и вари пока лапша поспѣетъ.

Говядина съ травянымъ соусомъ.

Взявъ 3 или 4 фунта говядины, или больше по числу особъ въ семьѣ располагая, отвари въ водѣ съ пучкомъ поваренныхъ травъ, прибавь немного инбиря, или нѣсколько зеренъ цѣлкомъ Англинскаго перца (кубебы); воды должно налить столько, чтобъ мясо покрыла, и приставя на огонь уварить мягко. Для соуса, положи въ кастрюлю доброй кусокъ масла коровьяго, подпали въ ономъ ложку крупичатой муки, съ прибавкою мѣлко изрубленной цибули (*), петрушки, эшалоша,

(*) Родъ маленькаго лука, называемаго у Нѣмцовъ шнитъ лаукъ, котораго употребляются одни перья.

эстрагона и укропа; разведи соусъ полбутылкою говяжьяго отвара, и увари до надлежащей густоты. Предъ подаваніемъ на столъ, подбей соусъ четырью яичными желтками, приправь, естьли угодно, мушкатнымъ цвѣтомъ и лимоннымъ сокомъ. — Говядину можно подавать обливъ симъ соусомъ, или особливо на блюдѣ, и къ ней соусъ въ соусницѣ.

АПРѢЛЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ засыпанной крупами, и приправленной виномъ.

Приставь на огонь штофъ бѣлаго пива, прибавя сахару и корки свѣжаго лимона, и когда закипитъ, засыпь мѣлкими крупами, или перловыми, сколько надобно, чтобъ супъ былъ густоватъ. Когда уварится, влей бутылку бѣлаго вина, и приварн. Естьли домашнія обстоятельства непозволяютъ употреб-

лять вина, можно сіе и - оставить; супъ же развести мяснымъ отваромъ или даже водою. Подавая на столъ, приправь сахаромъ и корицею.

Фрикасе изъ телятины.

Изрѣжь въ кусочки 4 фунта телятины отъ грудины или почечной части, и обѣли, т. е. до полуспѣла обвари въ кипящей водѣ. Между тѣмъ положи въ кастрюлю кусокъ масла коровьяго, нѣсколько луковицъ утыканныхъ гвоздикою, два листа лавровыхъ, мушкатнаго цвѣта и перцу цѣлкомъ; положи туда же и куски мяса, упаривай на слабомъ углевомъ жару, но такъ чтобъ мясо не потемнѣло. Далѣе, накапи мяснымъ отваромъ, а по нуждѣ водою, приправь ренскимъ уксусомъ и увари до спѣлости. Предъ подаваніемъ на столъ, подбей соусъ яичными желтками, и когда соусъ окажется очень кисль, то можно приправить оной сахаромъ.

АПРѢЛЯ 3 ЧИСЛО.

Подпаленной водяной супъ.

Положи въ кастрюлю кусокъ масла коровьяго, или свѣжаго сала, и подпали въ немъ столько ложекъ муки крупичатой, сколько особъ за столъ садятся; налей горячею водою, и увари супъ до надлежащей густоты. Во время подпаливанія муки, можно тутъ же обжарить изрубленной петрушечной правы; также по произволенію приправить супъ мушкатнымъ орѣшкомъ или цвѣтомъ, инбиремъ, или иною пряностью. Подавая вылить сей супъ на бѣлой хлѣбъ, въ жеребейки изрѣзанной.

Поросенокъ въ добѣ.

Поросенка надлежитъ разрѣзать на четверо, или на шестеро; въ кастрюлѣ растопить ветчиннаго сала, обжаривать въ немъ поросенка, и послѣ положить туда же луковицъ на-

тыканныхъ расколотою вдоль на четверо гвоздикою, приправить солью, перцомъ цѣлкомъ, и пучкомъ поваренныхъ травъ, и упарить до спѣлости. Когда почти поспѣетъ, подбей соусъ ложкою подпаленной муки, въ отнятомъ съ начала салѣ; прибавь нѣсколько рюмокъ вина виноградnаго, и упарь, пока соусъ нѣсколько сгустѣетъ. Подавая на столъ приправь соусъ лимоннымъ сокомъ, и положи сверьху поросячій мозгъ, обжаренной въ коровьемъ маслѣ.

АПРѢЛЯ 4 ЧИСЛО.

Столъ гостиной.

Сулъ спаржной.

Поелику нынѣ пожалуетъ нѣсколько гостей, то надобно будетъ кушанье дать получше, и приготовить нѣсколько блюдъ лишнихъ. Въ семъ намѣреніи

возмемъ пару цыплятъ или молодыхъ голубей, оправя оныхъ, разрѣжемъ каждаго на четверо, и приставимъ на огонь вариться въ водѣ, или мясномъ отварѣ. Между тѣмъ очистимъ спаржу, и отварямъ въ водѣ, съ прибавкою щепотки соли. Когда все готово будетъ, положимъ въ кастрюлю большой кусокъ масла коровьяго, подпалимъ съ онымъ сколько нужно муки, и разведемъ четырью шампанскими бутылками мѣрою говяжьяго отвара; не должно къ сему класть никакихъ травъ и приправъ, потому что вкусъ спаржи собственной всему предпочитается; только подавая на столъ можно посыпать не много мушкатнымъ цвѣтомъ. Напослѣдокъ положить туда же части цыплятъ, спаржу и нѣсколько приварить. Отпуская на столъ, положить въ чашу ломтей обжаренаго бѣлаго хлѣба, на оные уклать мясо и спаржу, а потомъ вылить супъ.

Говядина, приготовленная подобїемъ дичины.

Надлежитъ сырое мясо натерѣть солью, а за недѣлю предъ приготовленіемъ, положить въ маринадъ уксусной, естьли угодно смѣшавъ уксусъ по поламъ съ виноградным виномъ, съ прибавкою раздавленныхъ можжевеловыхъ ягодъ, эстрагона и базилика стеблями, или когда есть, розмарина. Когда приготовлять, должно тогда говядину вынувъ, нашпековать съ обѣихъ сторонъ и послѣ того въ кастрюлѣ съ мяснымъ отваромъ и прибавкою ренскаго уксуса упарить мягко. — Къ говядинѣ сей надлежитъ соусъ съ капарсами. Въ кастрюлѣ должно подпалить до темна муки въ коровьемъ маслѣ, накапить кислымъ отваромъ, въ которомъ варится говядина, приправить сахаромъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, положить довольно капарсовъ, приварить, и подавая говядину, облить симъ соусомъ.

Хмѣлевые побѣги съ котелетами.

Очистивъ молодые хмѣлевые побѣги, отвари оные въ водѣ съ солью; между тѣмъ обжарь муки въ коровьемъ маслѣ, положи туда же нѣсколько ломтиковъ нежирной ветчины, и нѣсколько луковицъ нашыканныхъ гвоздикою, на каши бульіономъ (крѣпкой отваръ изъ мяса); положи въ него наконецъ хмѣлевые побѣги, съ прибавкою куска коровьяго масла, и ужарь. Подавая на столъ, подбей соусъ яичными желтками, приправь лимоннымъ сокомъ; выложи соусъ въ блюдо, и по краямъ обложи котелетами. — Приготовленіе котелетовъ. Взявъ ребръ телячьихъ или бараньихъ, разрѣжь каждое особливо прихватя и филейной части: оскобли мясо и заверотти оное къ корню каждаго ребра, избей мягко, расплющи, спрысни солью, омочи въ растопленомъ коровьемъ маслѣ, обваляй въ исполченомъ сухарѣ

бѣлаго хлѣба, смѣшанномъ съ рубленою петрушкою и приправленномъ инбиремъ, и на рашпарѣ надъ жаромъ обжарь медленно. Не должно котелетовъ пересушивать, но стараться чтобъ они внутри остались сочны.

Цѣлой жареной ягненокъ.

Взявъ небольшаго барашка, оправить по обыкновенному, и нѣсколько пообжарить на рашпарѣ; послѣ сего заднія ноги нашпековать шалфеею и петрушкою; лопатки же ветчиннымъ саломъ. Изотри или изруби фунтъ каштановыхъ ядеръ, смѣшай съ рубленымъ эшалотомъ и съ 20 разболтанными яицами, приправь перцомъ и гвоздикою, начини внутрь барашка, и зашивъ брюхо, взоткни на вертелъ, и жарь сочно, помазывая коровьимъ масломъ. Подавая гарнируй (укрась или убери) коркою свѣжаго лимона и лимономъ въ кружки изрѣзаннымъ. —

Можно подать къ сему салатъ изъ ключеваго кресса.

АПРѢЛЯ 5 ЧИСЛО.

Похлебка съ цыплятами.

Для сей похлебки заготовляется фаршъ изъ битаго телячьяго или куринаго мяса, съ намоченнымъ и опять выжатымъ бѣлымъ хлѣбомъ, замѣсивается на растопленномъ коровьемъ маслѣ, съ прибавкою рубленныхъ шампиніоновъ (печерицъ), естьли угодно раковыхъ вылущенныхъ шеекъ, двухъ яичныхъ желтковъ, и приправою мушкатнымъ цвѣтомъ: симъ фаршемъ начиниваются цыплята; надлежитъ ихъ сперва облащировать (до полуспѣла отварить въ водѣ), послѣ положивъ въ кастрюлю, налить мяснымъ отваромъ, и сварить до спѣла. Между тѣмъ нарѣзать корокъ чорствaго бѣ-

лаго хлѣба, митонировать (размягчить или размочить) въ чашѣ тою же похлебкою, положить въ чашу цыплятъ, а потомъ выложить на нихъ горячую похлебку.

Сморчки въ рагу.

Каждой сморчокъ разрѣзать вдоль на двое, перемыть половинки со тщаніемъ, чтобъ между морщинами не осталось земли или песку, и обжарить до темна въ коровьемъ маслѣ: тогда приправить солью, перцомъ и мѣлко изрубленною травою петрушечною; и ужаривать пока посгуститъ. Наконецъ подбить сметаною и прижарить. — Вмѣсто сметаны можно подбивать подпаленою мукою или яичными желтками; но въ послѣднемъ случаѣ уже не прижаривать, инако желтки свернутся.

АПРѢЛЯ 6 ЧИСЛО.

Супъ изъ бѣлаго хлѣба.

Два Французскихъ хлѣба, или домашняго печенія нѣсколько булокъ, разпарить въ водѣ мягко, положить масла коровьяго, присолить, и варить пока хлѣбъ совсѣмъ раскипитъ; тогда пропустить супъ сквозь сито въ чашу, подбить яичными желтками, приправить лимонною коркою на сахаръ обтертою, и подавать.

Задняя нога баранья обжареная.

Во первыхъ баранью ногу должно зажарить на вертелѣ, снявъ же съ онаго, положить въ кастрюлю, налить мяснымъ отваромъ, а въ недостаткѣ онаго горячею водою, съ прибавкою виноградnаго вина или уксуса, положить лимона ломтиками, дробно изрубленыхъ анчоусовъ, или вымоченую одну сельдь, капарсовъ, двѣ луковицы

цѣлкомъ, нѣсколько лавровыхъ листьевъ, перца, и мушкатнаго орѣшка; кастрюлю накрыть, и довольно баранину ужарить. Между тѣмъ подпалить въ маслѣ коровьемъ крупичатой муки до желта, подбить оною соусъ, и еще приварить.

АПРѢЛЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ со пшеномъ.

Взявъ пшена сарацинскаго побольше четверти фунта, обвари кипяткомъ, а потомъ остуди холодною водою: симъ способомъ можно у пшена сарацинскаго, и у всякихъ иныхъ крупъ, отнять запхлой и иной посторонній вкусъ. Послѣ сего приставь пшено на огонь, наливъ горячею водою и прибавя кусочикъ масла коровьяго величиною въ пол-грецкаго орѣха. Когда пшено разварится, выложи оное въ большую

посудину, прибавь большой кусокъ масла коровьяго, и перемѣшай ложкою; отъ сего пшено сдѣлается мягче и бѣлѣе. Послѣ того налей на пшено столько мяснаго отвара, сколько нужно, чтобъ развести супъ; приправь солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, и привари еще нѣсколько. Наложивъ въ чашу, посыпь еще не много мушкатнымъ цвѣтомъ, и положи въ супъ либо свареную курицу, или доброй кусокъ говядины, или чиненую телячью грудину.

Улитки, приготовленныя съ яицами.

Употребляемыя въ пищу улитки отвари, и вылущивъ изъ черепковъ изруби дробно. Свари два яйца вѣ густую, желтокъ сотри съ улитками, прибавь масла коровьяго и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Черепки улитковые перемой, начини вышесказанною смѣсью и зажарь на рашпарѣ. Тогда сдѣлай къ нимъ слѣдующій соусъ: изруби часть вареныхъ улитокъ, развари въ мясномъ

отварѣ мягко, протри сквозь сито, прибавь масла коровьяго. и пряностей, увари до сгущенія, и подавай къ улиткамъ.

АПРѢЛЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ изъ саго.

Четверть фунта саго перемой раза три или четыре въ холодной водѣ, и вари въ водѣ же, взявъ оной мѣрою съ бутылку, въ продолженіи четверти часа; тогда откинь саго на сито, и окати холодною водою. Присыпавь на огонь саго наливъ мяснымъ отваромъ, прибавь масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта, кореньевъ, и доверши варенie. Подавая сей супъ, выложи оной нагренки бѣлаго хлѣба.

Говядина панированная.

Отвари часть самой жирной говядины обыкновеннымъ образомъ, и отваръ спрячь для супа. Во время варенія напри на терку ржанаго хлѣба, приправь сахаромъ и корицею, и смочи нѣсколько жиромъ славливая онаго съ отвару, въ которомъ варилась говядина. Когда мясо поспѣетъ, обклади оное приготовленнымъ мякишемъ хлѣбнымъ на палецъ толщиною, въ горшной или иной глубокой сковородѣ, на которую прежде должно пустить не много жиру и масла коровьяго, и запеки исподволь; не должно запеканіе сіе производить въ печи съ лишкомъ горячей, и надобно для него жара не столько снизу, сколько сверьху.

Соусъ къ ней. Подпали муки въ коровьемъ маслѣ до желта, накати сокомъ изъ сковороды, въ которой жарится говядина, разведи водою и краснымъ виномъ, приправь сахаромъ,

гвоздикою, корицею, лимонною коркою и лавровымъ листомъ, и увари до огущенія.

Можно сію говядину подавать вмѣсто жаренаго, съ соленными вишнями, другими ягодами, или съ инымъ салатомъ.

АПРѢЛЯ 9 ЧИСЛО.

Супъ съ перловыми крупами.

Приставь на огонь перловыхъ крупъ въ водѣ и отвари довольно: послѣ того откинь крупы на рѣшето, положи въ нихъ кусокъ масла коровьяго; и дай онымъ напитаться въ тепломъ мѣстѣ. Сложи потомъ въ большую посудину, и при непрестанномъ болтаніи мутовкою наливай мяснымъ отваромъ, разведи столько жидко, какъ угодно, накроши кореньевъ, и вари пока крупы довольно раскипятъ. Подавая приправь мушкатнымъ орѣшкомъ.

Цыплята или голуби съ щавелемъ.

Возьми цыплятъ или молоденькихъ голубей счетомъ столько, сколько за столомъ будетъ людей, разрѣжь каждаго по поламъ, и приставя на огонь въ водѣ, но лучше въ мясномъ отварѣ, къ чему по произволенію можно прибавить кусокъ масла коровьяго, и кореньевъ, свари до спѣла. Между тѣмъ обвари кипяткомъ щавель, откинь на рѣшето, чтобъ вода стекала; положи оной въ кастрюлю, и упаривай съ масломъ коровьимъ; накати отваромъ, въ которомъ варились цыплята, положи туда же и цыплятъ (или молодыхъ голубей), и ужарь довольно. Напослѣдокъ, соусъ подбей изтертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, приправь естьли угодно соусъ сахаромъ, а снявъ съ огня облей двумя яичными желтками, и выложивъ цыплятъ и соусъ на блюдо, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

АПРѢЛЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ трасной съ выпускными яицами.

Возьми отъ одного кочня салата желтые листы, по цѣлой горсти щавеля, шпината, кервеля, или иныхъ травъ какихъ угодно, нѣсколько кореньевъ петрушки или сельлереи, и пересыпавъ ложкою пшеничной муки, обжарь въ достаточномъ количествѣ масла коровьяго. Послѣ того прибавь туда же шпофа полтора мяснаго отвара, и продолжай варить пока травы размягчатся; тогда снявъ съ огня, подбей яичными желтками. Въ супъ сей обыкновенно кладутъ ломти бѣлаго хлѣба, и выпускныя яица; кои приготовляютъ такимъ образомъ: на каждаго человѣка, сколько будетъ за столомъ, выпусти по яйцу, влей немного холодной воды между каждымъ яйцомъ, чтобы не слиплись. Приготовь кипятка, при-

соли оной, и выливъ вдругъ на яица, дай нѣсколько разъ вскипѣть. Когда ломти въ супъ, выложенной въ чашу, будутъ положены; то на каждой изъ никъ положи по выпускному яйцу, и посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Караси съ ветчинным соусомъ.

Очистивъ и выпотроша карасей по обыкновенному, отвари оныхъ въ осоленой водѣ. Между тѣмъ въ другой кастрюлѣ поджарь муки въ коровьемъ маслѣ до темна, разведи мясным отваромъ и уксусомъ, и привари. Послѣ того обжарь четверть фунта ветчины въ жеребейки изрѣзанной, положи въ соусъ, приправь перцомъ, инбиремъ и лавровымъ листомъ, и положи туда же отваренныхъ карасей. Подавая на столъ обсыпь карасей бѣлымъ хлѣбомъ и ветчиною, въ жеребейки искроша, и до желта поджаривъ.

АПРѢЛЯ 11 ЧИСЛО.

Обѣдъ гостиной:

Супъ съ чиненными булками.

Возьми булокъ или небольшихъ французскихъ хлѣбовъ; въ недостаткѣ же оныхъ, замѣси изъ полуфунта крупичатой муки, на двухъ яичныхъ желткахъ, 9 золотникахъ масла коровьяго, съ прибавкою малой доли молока и пивныхъ дрождей, крутое тѣсто; переваляй и вымѣси оное со тщаніемъ, и передѣлавъ въ малые хлѣбцы или шарики, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ взошли; послѣ того испеки въ обыкновенной печи. Когда булки остынутъ, вырѣжь въ каждой сверьху отверстіе, въ рубль величиною, и чайною ложечкою выколупай весь мякишь. Между тѣмъ приготовь слѣдующій фаршъ: изъ 30 раковъ свареныхъ, вылущенныя шейки и клешни изруби мѣлко съ вареннымъ миндалемъ, выпусти туда же нѣсколько яичныхъ желтковъ, вмѣшай

часть вынутаго изъ булокъ мякиша обжаренаго въ коровьемъ маслѣ, приправь мѣлко изрубленною травою петрушки и мушкатнымъ цвѣтомъ; наконецъ смочи сіе ложками двумя молока. Симъ фаршемъ начини выдолбленныя булки, заложи вырѣзанными корками, обвяжи нитками и, обжарь въ глубокой сковородѣ въ маслѣ коровьемъ, или свѣжемъ говяжьемъ салѣ.

Надлежитъ приготовить, доброй отваръ мясной, съ кореньями и травами. Сложа булки въ чашу, вылить на оныя супъ сей. Можно булки ничинивать мяснымъ фаршемъ, или головками спаржи, сморчками и тому подобнымъ; также подбивать раковымъ масломъ, что супу придаетъ красивость.

Говяжій языкъ фаршированной.

Отваря говяжій языкъ въ водѣ съ солью, облупить съ него бѣлую кожу, глотку отрѣзать, распластать вдоль, мясо изъ внутреннихъ сторонъ выбрать, изрубить оное дробно, выпустить на оное нѣсколько яицъ, прибавить коринки, петрушки, мушкатнаго цвѣта и тертаго мякиша бѣлаго хлѣба; перемѣшавъ, начинить симъ фаршемъ говяжій языкъ, и потчасъ выложивъ языкъ на сковороду, зажарить въ печи, непрестанно помазывая коровьимъ масломъ. — Соусъ къ нему: подпали муки въ коровьемъ маслѣ до-темна, положи туда же ломтиковъ и корки лимона, разведи виноградным виномъ, или мяснымъ отваромъ съ прибавкою ренскаго уксуса, также изюма, крошенаго миндаля, сахара, корицы и мушкатнаго цвѣта, привари, и подавая облей симъ соусомъ языкъ.

Артишоки въ сметанѣ.

Поелику въ сіе время можно имѣть и артишоки, то приготовимъ и оныхъ блюдо. Артишоки должно отварить въ водѣ съ солью, и пообжарить въ коровьемъ маслѣ. Послѣ того сбить мутовкою сметаны съ яичными желтками, положить пучокъ петрушки и лука, приправить слегка солью, и мушкатнымъ цвѣтомъ; взварить все сіе при непрестанномъ вымѣшиваніи, и наконецъ облить артишоки; но лукъ и петрушку надлежитъ выкинуть.

Жареные молодые зайцы чиненые.

Снявъ съ оныхъ кожу, какъ и съ старыхъ, распороть не много брюха, выпотрошить, и натерѣть ихъ собственными ихъ печонками. Послѣ того изюму, крошенаго миндаля, взявъ оныхъ по равну, также крошекъ бѣлаго хлѣба, поджарить въ коровьемъ маслѣ, приправить корицею и мушкат-

нымъ цвѣтомъ, выпустить въ сіе два яйца, смѣшать все, начинить зайчикамъ брюха, и зашить. Потомъ зайчиковъ нашпековать, натерѣть толчеными солью, перцомъ и гвоздикою, и на вертелѣ зажарить сочно, поливая коровьимъ масломъ смѣшаннымъ съ уксусомъ. Подавая гарнировать лимонною коркою.

Салатъ изъ ранунцеля.

Трава сія по руски называется кольникъ, и поелику надлежитъ въ число первыхъ весеннихъ салатовъ, пока поспѣютъ салаты качанные, то нынѣ состоитъ онъ во уваженіи. Можно подавать оной одинъ, или смѣшавъ съ другими салатами, обливая распопленнымъ ветчиннымъ саломъ, или обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, изъ прованскаго масла съ уксусомъ, растертымъ желткомъ, съ приправою горчицы, соли и перца.

АПРѢЛЯ 12 ЧИСЛО.

Супъ изъ яичницы.

Разболтай два яйца, замѣси на семъ изтертаго въ крошки бѣлаго хлѣба, приправь солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, и обжарь въ коровьемъ маслѣ, пока зарумянѣетъ. Когда сія яичница поспѣетъ, должно оную изрубить дробно, и вмѣшать въ кипящій мясной отваръ; вари столько же времени, сколько нужно къ сваренію яицъ въ густую, пропусти и протри супъ сквозь сито, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба. Можно въ яичницу сію прибавлять и мѣлко изрубленной травы петрушки.

Лактукъ съ сметаною и цыплятами или молодыми голубями.

Лактукъ салатъ надлежитъ изрубить дробно, обварить горячею водою и откинуть на сито, чтобъ отекъ.

Между тѣмъ распусти въ кастрюлѣ четверть фунта коровьяго масла и вмѣшай въ него двѣ ложки муки, влей туда же доброй стаканъ сметаны, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, солью и сахаромъ, и увари на огнѣ въ густоватой соусъ; въ которой наконецъ, положи лактукъ, должно не много приварить. Къ сему соусу можно сдѣлать карбонадъ изъ какого угодно мяса, по сказанному 4 числа сего мѣсяца о котелетахъ, и оной обложить лакпукомъ; или вмѣсто карбонада положить обжареныхъ цыплятъ или голубятъ. Къ сему птичекъ сихъ должно сварить въ водѣ съ солію, и каждую разрѣзать на четверо. Между тѣмъ разболтать сколько нужно яицъ, замѣсить на оныхъ тертаго бѣлаго хлѣба, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, и замѣсить густовато, чтобъ можно было обложить онымъ цыплятъ или голубятъ. Крылышки должно выпра-

вить наружу, и обжарить до темна въ коровьемъ маслѣ.

АПРѢЛЯ 13 ЧИСЛО.

Супъ шпинатной.

Отобравъ и перемывъ шпинатъ, должно оной изрубить дробно, положить два въ густую сваренныхъ яйца и изтертаго бѣлаго хлѣба. Распусти въ кастрюлѣ масла коровьяго, положи въ него шпинатъ, ложку муки, и перемѣшавъ обжарь. Наконецъ, разведи сіе мяснымъ отваромъ, привари, и пропусти сквозь сито въ чашу; положи гренковъ бѣлаго хлѣба, и приправя мушкатнымъ цвѣтомъ подавай.

Чиненая телячья грудина жареная.

Травы свѣжей петрушки обжарь въ коровьемъ маслѣ, послѣ того выложи оную на шертой бѣлой хлѣбъ,

выпусти туда же два яйца, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣлко искрошенною лимонною коркою, также искрошеннымъ миндалемъ, присоли, и смѣшавъ, начини симъ грудину за кожу, оправь и прикрѣпи; посыпь солью, и зажарь на вертелѣ сочно, помазывая коровьимъ масломъ.

Соусъ изъ сербаринныхъ ягодъ.

Въ сіе время салаты еще не въ изобиліи, а потому надлежитъ брать прибѣжище къ сушенымъ плодамъ. Возьми сушеныхъ ягодъ сербаринниковыхъ или дикихъ розъ, развари оныя въ водѣ, съ прибавкою вина виноградного, и протри сквозь сито Протертое приправь корицею, сахаромъ и обтертою лимонною коркою. Соусъ сей можно сгустить подбивкою подпаленой муки, но лучше одинъ соусъ уварить, и подавать къ жареному.

АПРѢЛЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ изъ костей отъ жаренаго.

Можетъ быть остались кости отъ вчерашней грудины, которая была на столѣ; а въ недостаткѣ оныхъ можно къ сему сберечь кости отъ прежняго жаренаго мяса, свиныя, бараньи, куриныя, или вынуть мозговую кость изъ говядины, избить дробно, перетолочь въ иготѣ, положить въ горшокъ, налить мяснымъ отваромъ, и варить крѣпко. Между тѣмъ размочить корокъ ржанаго хлѣба, потерѣть оныя мушкатнымъ орѣшкомъ, и разварить въ томъ же горшкѣ. Когда все довольно уварится, пропусти протирая сквозь сито, прибавь въ протертое кусокъ чухонскаго масла, покроши кореньевъ, петрушки, приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, привари еще, и подавай выложивъ супъ на гренки бѣлаго хлѣба.

Баранина съ хмѣлевыми побѣгами.

Взявъ часть молодаго барашка, изрѣжь въ куски, какъ бы для фрикасе, и съ ложкою муки, пучкомъ поваренныхъ травъ, какъ-то тимiана, чебора и петрушки, обжарь въ коровьемъ маслѣ, накапи мяснымъ отваромъ, а въ недостаткѣ онаго, горячею водою. Между тѣмъ очисть хмѣлевые побѣги, отвари въ водѣ съ солью, и положи къ мясу: привари до спѣла, подбей яичнымъ желткомъ, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ.

АПРѢЛЯ 15 ЧИСЛО.

Супъ изъ улитокъ (*).

Набравъ улитокъ, вари ихъ въ водѣ, не вылущивая изъ черепковъ, столько времени, въ которое можно сварить яица въ густую: послѣ того мясо изъ черепковъ вынуть, слупить съ улитокъ черную кожу, опрѣзать заднія части, и перемыть въ горячей водѣ. Нѣкоторые сбиваютъ съ нихъ слизь опрыскивая солью, однакожь улитки бываютъ вкуснѣе, когда слизь обмывать съ нихъ простою горячею водою. Послѣ того очищенныхъ ули-

(*) Улитокъ сихъ имѣемъ мы только въ южныхъ частяхъ Россіи, и болѣе по винограднымъ садамъ. Черепъ у сихъ улитокъ толстой, и красиво испещренъ. У насъ въ Россіи оныхъ въ снѣдь не употребляютъ; но охотники до нихъ, вкусомъ полагаютъ ихъ наравнѣ съ устрицами.

токъ варить въ мясномъ отварѣ, пока сдѣлаются мягкими: тогда изрубить ихъ, кромѣ нѣсколькихъ, коихъ оставить цѣлкомъ. Изрубленныя улитки положить въ кастрюлю, съ прибавкою масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта, и нѣсколькихъ ложекъ мяснаго отвара, и прожарить. Подавая на столъ должно изрубленныхъ улитокъ покласть на гренки бѣлаго хлѣба, а по срединѣ оныхъ тѣхъ, кои оставлены цѣлкомъ. Или сдѣлавъ фаршъ изъ мякиша бѣлаго хлѣба, съ коровьимъ масломъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, начинить онымъ устричные черепки, положить по цѣлой улиткѣ, и опять закрыть фаршемъ; отварить въ мясномъ бульіонѣ, и посреди суповой чаши скласть оные горкою.

Жареная почечная часть душоная.

Часть сію за недѣлю прежде должно намочить въ уксусѣ. Когда же готовить, то оную нашпековать и посыпавъ солью, положить въ глубокую кастрюлю съ крышкою, влить двѣ части воды, и третью часть уксуса, и накрывъ сварить мягко. Во время варенія жиръ съ поверьхности надлежитъ счерпывать, инако, естьли онъ опять впитается въ мясо, сообщаетъ оному противный вкусъ. Когда сіе душоное мясо поспѣетъ, подавая на столъ облить оное нижеслѣдующимъ соусомъ: взять вина, сколько нужно для соуса, положить грепковъ бѣлато хлѣба, чухонскаго масла, инбиря, перцу цѣлкомъ, гвоздики, изюма, облупленныхъ и изрѣзанныхъ миндальныхъ ядръ, и уварить до сгущенія.

АПРѢЛЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ съ курицею и мозговыми костями.

Изрубить старую курицу съ мясомъ и костями, прибавить къ тому большую говяжью мозговую кость; послѣ чего всѣ кости истолочь въ ступѣ, склaсть въ горшокъ, прибавить одинъ гренокъ бѣлаго хлѣба, инбиря и мушкатнаго цвѣта, налить водою, и варить крѣпко. Когда довольно уварится, пропустить сквозь сито, чтобъ ни одной косточки въ супъ непопало, и подавать сей супъ съ гренками бѣлаго хлѣба, съ клецками, или тому подобнымъ.

Пуддингъ шпинатной.

Горсти двѣ шпинату обварить въ горячей водѣ, вынувъ изъ воды, выжмать, и изрубить дробно. Между тѣмъ размачивать въ молокѣ столько бѣлаго

хлѣба, какову велику быть пуддингу; изрубить, естьли заблагоусмотрѣно будетъ телячьи почки, съ прибавкою петрушки травы, цибули и шалоту очень мѣлко; приставить съ осмухою фунта масла коровьяго, на огонь, обжарить въ немъ шпинатъ, и прочую зелень, выжмать размоченный хлѣбъ, и обще съ телячьими почками положить туда же, прибавлять одинъ по одному 9 яичныхъ желтковъ, бѣлки же яичные взбить въ пѣну, и вмѣшать туда же на послѣдокъ. Тогда попроворнѣе испечь двѣ тонкихъ выпускныхъ яичниды, изрѣзать въ длинныя полоски: изъ нихъ въ салфеткѣ вымазанной масломъ коровьимъ, выкласть перегородку крестомъ, къ оному выложить шпинатъ съ прочею смѣсью, салфетку завязать вверьху, опустить въ кипящую воду, и варить полтора часа. Когда пуддингъ поспѣлъ, изъ салфетки его вынимаютъ

на блюдо, и обливаютъ масломъ коровьимъ до темна подпаленнымъ.

АПРѢЛЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ со сморчками.

Сморчки перемывъ и очистя со тщаніемъ, три части изъ оныхъ изрубить мѣлко, а четвертую оставить цѣлкомъ. Тѣ и другіе обжарить въ маслѣ, приправить инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и послѣ того варить въ мясномъ отварѣ. Подавая на столъ, въ чашу положить гренковъ бѣлаго хлѣба, и на оное выложить супъ.

Свинина приготовленная подобіемъ дичины.

Свинину отварить въ водѣ съ солью крѣпко, однакожъ не съ лишкомъ мягко. Тогда изотри на терку домашней ржаной хлѣбъ, поджарь оной въ коровьемъ маслѣ до желта, прибавь къ тому въ жеребейки нарѣзанной ветчины и лука, накати мяснымъ отваромъ, положи туда же перца, гвоз-

дики, инбиря, лавроваго листа, толченыхъ мозжевеловыхъ ягодъ, вѣточку розмарина и лимонную корку; увари довольно, и естьли надобно будетъ, разведи мяснымъ отваромъ. Когда свинину дни два подержать въ уксусѣ съ мозжевеловыми ягодами, то будетъ оная къ дичинѣ болѣе сходствовать.

АКРѢЛЯ 18 ЧИСЛО.

Обѣдъ госпиной.

Супъ съ раковымъ луддингомъ.

Къ сему надлежитъ по обыкновенному предписанію раковъ истолочь живыхъ; но въ сей жестокости нѣтъ никакой особливой надобности, довольно раковъ вдругъ заморить, вливъ на нихъ кипятка. Приготовя такимъ образомъ раковъ сотни полторы или болѣе, истолочь оныхъ въ иготѣ мягко, послѣ того обжарить въ коровь-

емъ маслѣ; далѣе, развести щтофами двумя свѣжаго молока, и протирая пропустить сквозь сито. Въ процѣженное прибавь 9 яицъ и кусочикъ масла коровьяго, выложи въ кастрюлю, и на огнѣ вари, пока сядетъ какъ яичница: тогда немедленно опкинь на рѣшето, чтобъ жидкое отекло. Къ сворожившемуся прибавь еще 5 яицъ, нѣсколько масла коровьяго, соли, мушкатнаго цвѣта и истертаго бѣлаго хлѣба, сваляй въ тѣсто, выложи въ форму или кастрюлю и запеки. Между тѣмъ приготовь доброй мясной отваръ, съ травами и кореньями. Подавая на столъ, пудингъ выложи въ чашу, и вылей на него супъ.

Цыплята съ спаржею.

Поелику теперь цыплята еще малы, то можно взять оныхъ нѣсколько, разрѣзать каждаго на двое, обвалять въ мукѣ, и въ кастрюлѣ обжарить въ коровьемъ маслѣ. Туда же положить

очищенную спаржу, и когда и оная обжарится, накатить бульеномъ (мясной отваръ) и довершить варенiе до сгущенiя; напослѣдокъ подбить соусъ истертымъ или въ молокѣ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, а подавая на столъ приправить мушкатнымъ цвѣтомъ.

Угорь въ фрикасѣ.

Обыкновенно употребляютъ къ сему небольшихъ угрей, съ которыхъ слизь сбиваютъ спрыскивая солью, и обтирая, послѣ чего выпотрошивъ, разрѣзываютъ въ малые кусочки, кои немедленно обжариваютъ въ коровьемъ маслѣ, съ искрошеннымъ лукомъ и пряностьми цѣлкомъ положенными, на углевомъ жару; и ежели угри еще не довольно мягки, то накачиваютъ мяснымъ отваромъ или водою. На конецъ разбиваютъ два яичныхъ желтка съ уксусомъ, кладутъ соли, изрубленной петрушки и мушкатнаго орѣшка,

разбиваютъ мутовкою, и обливъ уграй, подаютъ.

Баранья нога съ анчоусами.

Избивъ баранью ногу, вымочивъ и обмывъ, надлежитъ содрать съ ней кожицы, а потомъ нашпековать, прибавляя въ каждой кусочикъ ветчиннаго сала, по четвертинкѣ анчоуса. Послѣ чего посыпавъ солью и пряностьми зажарить на вертелѣ сочно. Естьли надобно чтобъ мясо имѣло кисловатой вкусъ, то во время жаренія, надлежитъ обливать оное уксусомъ; когда кислаго вкуса не надобно, въ семъ случаѣ сперва поливать мяснымъ отваромъ, а потомъ коровьимъ масломъ.

Салатъ изъ молодой цикоріи.

Молодые побѣги цикоріи надлежитъ обобрать, отъ твердыхъ и бѣлыхъ частицъ очистить; желтое же разрѣзывать на двое, и мочить цѣлой часъ въ водѣ, чтобъ горечь повыпянуло;

послѣ того подержать нѣсколько времени въ уксусѣ съ солью и перцомъ, и наконецъ облить уксусомъ сбитымъ съ прованскимъ масломъ.

АПРѢЛЯ 19 ЧИСЛО.

Супъ третой.

Замѣси крутое тѣсто изъ крупичатой муки на двухъ яичныхъ желткахъ, передѣлай оное въ круглые комья, обтирай оные объ терку, поворачивая вокругъ и непрестанно комъ сжимая крѣпче, пока всѣ комья изотрешь въ крошки; натертое по засуши, и послѣ перетри между ладонями, обжарь, въ коровьемъ маслѣ, и привари въ мясномъ отварѣ съ травою петрушки мѣлко изрубленною.

Соусъ зеленой съ цыплятами.

Возьми розмарина, маіорана, шпината, петрушки и шалфей, изруби вмѣстѣ дробно, или лучше, истолки въ каменной иготѣ, смочи виноградным̈ъ виномъ, и протри сквозь сито. Къ сему прибавь отвара, въ которомъ варились цыплята, сколько нужно, также масла коровьяго, сахара и мушкатнаго цвѣта, взвари, и облей симъ соусомъ цыплятъ.

АПРѢЛЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ щавелевой.

Отбери и перемой щавель, а когда оной не очень молодъ, то обвари горячею водою, обжарь въ коровьемъ маслѣ въ кастрюлѣ, съ прибавкою ложки крупичатой муки; когда довольно прожарится, влей на щавель штофа два мяснаго отвара, и доверши ва-

реніе. Напослѣдокъ подбей супъ яичными желтками, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и сахаромъ, вымѣшай на огнѣ, и выложи въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Битая говядина.

Изрѣжь кусокъ мягкой говядины, не имѣющей въ себѣ жира, жилъ и костей, въ полоски въ палецъ толщиною; разбей оныя поваренымъ деревяннымъ молоткомъ, чтобы расплющились тонко, и ополосни не много въ горячей водѣ. Распусти въ кастрюлѣ кусокъ масла коровьяго, и обжарь въ оном масо на слабомъ углевомъ жару, влей на него не много Французскаго вина, положи лимона кружками, мушкатнаго цвѣта, и изрубленныхъ анчоусовъ, и накрывъ кастрюлю упаривай. Когда соусъ уварится, прибавь кусокъ масла коровьяго, еще вина, и продолжай варенiе наблюдая, чтобъ къ кастрюлѣ не прикипѣло. Сie кушанье

должно на огнѣ держать около четырехъ часовъ; подавая же приправить лимоннымъ сокомъ.

АПРѢЛЯ 21 ЧИСЛО.

Панадной или хлѣбной супъ съ виноградными виномъ.

Вскипяти бутылку воды, положи въ нее изтертой Французской хлѣбъ или большую булку, и развари въ кисель, которой разведи бутылкою Французскаго или инаго бѣлаго вина, положи обтертой съ лимона корки, корицы, и сколько надобно сахара; разгорячи сей супъ, но кипѣть недопускай, и наконецъ подбей тремя яичными желтками. Естьли угодно, можно выдавить въ него и сокъ изъ одного лимона.

Окорокъ съ протертымъ горохомъ.

Вымочивъ окорокъ, отваривай въ большомъ котлѣ на огнѣ, но такъ,

чтобъ пода не кипѣла, и лишь бы перебиралась. Продолжая таковымъ образомъ варенiе 3 или 4 часа, влей на окорокъ вдругъ холодной воды, и выньего изъ котла; кожу съ него подлупи, закатай къ трубку, и прикрѣпи спичками къ колену окорочному; верхнюю сторону обсыпь тертымъ ржанымъ хлѣбомъ, сахаромъ смѣшаннымъ съ корицею и гвоздикою; води надъ нимъ раскаленною лопаткою, чтобъ глазировалось (оледенцовѣло), и подавай на столъ.

Между тѣмъ горохъ отваривъ въ водѣ, откинь на рѣшето, чтобъ вода отекла; облей горохъ мяснымъ отваромъ, и протри сквозь сито. Въ протертое вмѣшай два яичныхъ желтка, или вмѣсто оныхъ ложку свѣжей сметаны, кусокъ масла коровья, приправь солью и перцомъ. Подавай горохъ на особливомъ блюдѣ горкою, въ которой вдави ложкою ямки, налей въ нихъ подпаленнаго до темна масла коровья-

го, и обсыпь жеребейками бѣлаго хлѣба въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

АПРѢЛЯ 22 ЧИСЛО.

Супъ изъ лактукъ салата.

Отбери для сего лучшихъ листьевъ лактукъ салата, и оттвари оные въ водѣ, прежде изрубя мѣлко. Вынувъ откинь на рѣшето, чтобъ вода отекла, и обжарь въ кастюрлѣ съ кускомъ коровьяго масла и ложкою муки. Напослѣдокъ разведи мяснымъ отваромъ, и еще вари полчаса. Подавая подбей тремя или четырью яичными желтками, и положи въ сей супъ гренковъ пшеничнаго хлѣба.

Телячья печенка въ кисломъ соусѣ.

Съ телячей печенки обери тщательно кожицы и жилки, обмой оную, изрѣжь въ ломтики, спрысни солью

и перцомъ, и обвалявъ въ мукѣ обжарь слегка положа въ горячее коровье масло, чтобы не отвердѣли. Послѣ того вынувъ, поклади на блюдо. Въ оставшее въ кастрюлѣ масло, влей рюмку бѣлаго вина, нѣсколько мяснаго отвара, и уксуса розоваго или обыкновеннаго ренскаго, приправь гвоздикою, кубебою, перцомъ, инбиремъ, и лимономъ въ жеребейки изрѣзаннымъ; естьли соусъ будетъ очень кислъ, то подбавь сахара, и увари соусъ до сгущенія. Тогда положи въ него печонки, и дай разъ вскипѣть. Подавая можно положить въ него лимоннаго сока.

АПРѢЛЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ гороховой.

Можетъ быть остался еще у насъ протертой горохъ отъ 21 числа; оной разведемъ мы мяснымъ отваромъ въ густоту супа, и приставимъ на огонь. Между тѣмъ подпалимъ до желтотемна муки въ коровьемъ маслѣ; подобьемъ оною супъ, приправимъ мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, присолимъ, прибавимъ еще кусокъ масла коровьяго и приваримъ. Вотъ супъ у насъ и готовъ; осталось только поджарить въ коровьемъ маслѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, и подавая на столъ, выложить на оные супъ въ чашу.

Караси съ укропомъ.

Карасей ощелуша, выпотроша, надрѣзавъ, а большихъ рознявъ на нѣсколько частей, отварить въ водѣ съ солью. — Соусъ къ нимъ дѣлаютъ слѣ-

дующимъ образомъ: насыпавъ молодыхъ листочковъ съ укропной травы, кои надлежитъ изрубить дробно, и съ кускомъ масла коровьяго, съ прибавкою муки и мушкатнаго цвѣта смять въ комъ: масло сіе распустить въ кастрюлѣ двумя ложками горячаго отвара отъ карасей, къ чему прибавить свѣжей сметаны, и приварить. Естьли соусъ надобенъ гуще, можно его развести, или подбавкою сметаны разжидить, и выложа карасей на блюдо, соусомъ облить.

АПРѢЛЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ изъ ключеваго кресса.

Отобрать молодыхъ листьевъ ключеваго кресса, по горсти считая на каждаго человѣка, перемыть начисто и изрубить сколько можно дробнѣе, и обжаривать въ кастрюлѣ съ кускомъ масла коровьяго, медленно, на слабомъ

углевомъ жару; влей туда же бутылку не большую вина виноградnаго, и двѣ бутылки воды, присоли сколько надобно, положи кусокъ сахара и мушкатнаго цвѣта, и свари до спѣлости. Естьли въ супъ положено вино бѣлое, то подбей четырью яичными желтками; но когда кладено было вино красное, то подпалки сей ненадобно, и только слѣдуетъ супъ пропустить протирая сквозъ сито. Наконецъ обжарь въ коровьемъ маслѣ въ жеребейки накрошеннаго бѣлаго хлѣба, дай маслу отечь, и положивъ въ чашу, вылей на оные супъ.

Ветчина въ рагу.

У насъ конечно осталось еще того окорока, который подаванъ былъ 21 числа; мы подадимъ оной въ рагу. Нарѣжемъ отъ онаго ломтей, и съ нѣсколькими рюмками краснаго вина въ кастрюлѣ, будемъ упаривать медленно,

на слабомъ углевомъ жару. Къ сему надлежитъ прибавить бѣлаго перца, шертаго бѣлаго хлѣба, и уварить до сгущенія. Подавая на столъ, окраекъ блюда должно укласть зеленою петрушкою, а на ломти подавить лимоннаго сока. — Изъ сырой ветчины рагу сіе готовить еще лучше.

АПРѢЛЯ 25 ЧИСЛО.

Обѣдъ госпиной.

Сулъ изъ раковъ.

Тридцать раковъ отваря въ водѣ вылущи изъ нихъ шейки и клешни. Лузги и остатки раковъ истолки въ ихтѣ, выложи въ кастрюлю, прибавь четверть фунта масла коровьяго, ужаривай пока начнетъ пѣниться, тогда протри сквозь сито. Изрѣжь 2 фунта телятины и четверть фунта ветчины дробно, нѣсколько луковицъ

въ кружечки, прибавь кореньевъ петрушки и сельлерей, обжаривай въ выше помянутомъ сквозь сито протертомъ раковомъ маслѣ четверть часа, на слабомъ огонькѣ; прибавь горсть натертаго мякиша бѣлаго хлѣба, налей на сіе мяснаго отвара, сколько мѣрою надобно быть супу, вари полчаса, и наконецъ процѣди сквозь сито. Между тѣмъ очисти и перемой свѣжихъ или сушеныхъ сморчковъ, и вари оные четверть часа въ мясномъ отварѣ. Супъ подбей семью или восмью яичными желтками, и подавай. Спер а на дно чаши уклади ломтей размоченнаго бѣлаго хлѣба, на ломти уклади, сморчки, и высушенныя раковыя шейки, а потомъ вылей супъ, и посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ. Можно въ сей супъ класть по произволенію вареныхъ цыплятъ, молодыхъ голубей, раковые спинные черепки начиненные фаршемъ мяснымъ, сдѣланнымъ съ раковыми шейками, и проч.

Шпинатъ съ сметаною и фрикандолями.

Отвари въ водѣ отборнаго и перемытаго шпината, откинь на рѣшето, чтобъ вода отекла, и потомъ изруби оной дробно. Положи въ кастрюлю масла коровьяго и ложку крупичатой муки, подпали до желтаземна, положи тудажъ шпинатъ, приправь солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, и дай ожариться. Послѣ того подбей соусъ сметаною, брось туда же кусочикъ сахара, и дай упрѣть на слабомъ углевомъ жару.

Фрикандо дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ. Отъ телячей задней ноги, нарѣжь мякоти ломтиками, очисть отъ жилъ и кожицъ, избей и расплющи оные поваренымъ деревяннымъ молоткомъ, нашпекуй тонкимъ ветчинным шпекомъ, и въ небольшомъ количествѣ воды присоля, и прибавя лавроваго листа и нѣсколько луковицъ

напыканныхъ гвоздикою, отвари до полуспѣла. Подпали въ кастрюлѣ масла коровьяго до темножолтости; фрикандо посыпь мукою, положи въ масло, и упаривай поставя кострюлю въ горячую золу; послѣ влей ложку мяснаго отвара, и встряхни кастрюлю; отъ чего соусъ посгуститъ. Послѣ поставь кастрюлю опять на горячую золу, наложи крышку, и дай ужариваться, пока соусъ сгуститъ какъ сыропъ. Надобно кастрюлю встряхивать, чтобъ масло отъ соуса не отдѣлилось. Сими фрикандолями обкладывается приготовленной шпинатъ, и для украшенія выкладывается длинными и узкими полосками корки бѣлаго хлѣба, обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

Малые мозговые паштетцы.

Возьми три четверти фунта коровьяго масла, и столько же вѣсомъ говяжьяго мозга изъ костей, изруби ножемъ дробно, приставь въ кастрюлѣ на умѣренной углевой жаръ, вмѣ-

шай туда же 3 или 4 яичныхъ желтка, и вымѣшай какъ яичницу. Когда начнетъ сгущаться, сними съ огня, положи тудаже въ молокѣ размоченнаго и опять выжматаго мякиша бѣлаго хлѣба, восемь яицъ цѣлыхъ, и столько же желтковъ, и еще гораздо вымѣшай ложкою. Напослѣдокъ приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, мѣлко изрубленнымъ эшалотомъ (родъ лука дробнаго, сходствующаго видомъ на чеснокъ) и лимонною коркою, вмѣшай туда же коринки, и полфунта облупленнаго и дробно изкрошеннаго миндаля, и 12 золотниковъ сахара. — Вымажь пашпетную сковородку коровьимъ масломъ, уложи блиномъ здобнаго тѣста, сдѣлай изъ онаго окраекъ, и выложи въ средину приготовленную начинку, запеки въ печи, не очень жаркой.

Здобное тѣсто дѣлается такимъ образомъ: въ полфунта крупичатой муки, поклади кусочками промытаго

коровьяго масла, выпусти туда же два яичныхъ желтка, и прибавя не много молока, замѣси тѣсто такой густоты, чтобъ можно оное раскатывать скалкою, но чтобы къ доскѣ оное неприлипало.

Жареные цыплята чиненые.

Сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго хлѣба истертаго въ крошки, замѣсеннаго на коровьемъ маслѣ, яицахъ, и приправленный солью, петрушкою и мушкатнымъ цвѣтомъ. Вмѣсто обыкновеннаго масла, можно употребить масло раковое, и прибавить мѣлко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ и клешней, или свѣжихъ сморчковъ. Симъ фаршемъ начини цыплятъ, и зажарь сочно, непрестанно помазывал масломъ.

Салатъ изъ молодыхъ бузинныхъ побѣговъ.

Побѣги сіи можно употреблять одни, или смѣшавъ съ другими салатными травами. Бузинные побѣги, въ

томъ и другомъ случаѣ, должно обварить горячею водою; послѣ того облить соусомъ изъ уксуса и прованскаго масла съ солью. Нѣкоторые прибавляютъ въ соусъ виноградnаго вина и коринки. Сіи побѣги не токмо вкусны; но и составляютъ здоровую и лѣкарственную снѣдь.

АПРѢЛЯ 26 ЧИСЛО.

Мясная похлебка съ пшонными клецками.

Между тѣмъ какъ нѣсколько фунтовъ телятины отвариваетсн въ водѣ присоленой, чтобъ имѣть доброй мясной отваръ; при чемъ изъ каждаго фунта мяса можно имѣть около штофа отвара: надлежитъ особливо поразварить 18 золотниковъ пшена сарацынскаго, которое по выложеніи въ чашу, должно растерѣть пестикомъ.

Когда пшено остынетъ, выпустить въ него два яйца цѣлыхъ и 5 желтковъ, прибавить 9 золотниковъ масла коровьяго, истертаго макиша бѣлаго хлѣба, приправить солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, и замѣсить въ тѣсто. Напослѣдокъ мясной отваръ вскипятить въ кастрюлѣ, и отколупывая клецошнаго тѣста пускать въ оной. Клецки заваривать надлежитъ такъ, что отваръ кипѣлъ не очень сильно, и переворачивать ихъ съ осторожностію, чтобъ не развалились. Къ сообщенію похлебкѣ сей вкуса, можно варить оную къ кореньями и травами, или пряностьми; также подбивать мукою до желта подпаленною, или яичными желтками.

Телятина съ тиміаномъ.

Сваривъ телятину обыкновеннымъ образомъ, положи въ кастрюлю кусокъ масла коровьяго, подпали въ ономъ не

много муки, вмѣшай сушенаго мѣлко истертаго шимiана, или простаго шмину, накапи мяснымъ отваромъ, и поуваря соусъ, положи въ него телятину, и еще привари: Подавая соусъ сей, можно посыпать оной мушкатнымъ цвѣтомъ.

АПРѢЛЯ 27 ЧИСЛО.

Супъ травяной.

Возьми кусокъ не жирной ветчины и около полфунта телятины, искроши оныя въ жеребейки, а коренья петрушки и сельлереи въ ломтики, и пообжарь въ маслѣ коровьемъ; послѣ чего прибавь ложку муки и мѣлкоизрубленныхъ травъ, какъ-то петрушки, кервеля, щавеля, лактука, и какія еще по времени поспѣли къ употребленію травы; налей добрымъ мяснымъ отваромъ, и увари. Подавай сей супъ съ ломтями бѣлаго хлѣба.

Говядина съ хорошимъ соусомъ.

Отвари говядину обыкновеннымъ образомъ, отваръ слей, и сберегай для супа, а мясо выложи на блюдо. Тогда взявъ двѣ горсти травы петрушки, перемой, искроши дробно, сверьхъ того истолки въ игошѣ, положи туда же 3 или 4 яичныхъ желтка, влей немного взогрѣтаго виноградnаго вина и сколько нужно мяснаго отвара, но не съ лишкомъ, чтобъ соуса не разжидить; пропусти соусъ сквозь сито, къ сему прибавь перца, инбиря и мушкатнаго орѣшка, и увари еще исподволь; но при семъ уваривши мѣшай непрестанно, чтобы несѣло кусками, и чтобъ соусъ имѣлъ хорошій цвѣтъ. Напослѣдокъ облей симъ соусомъ мясо. Соусъ сей хотя самой простой, но очень вкусной.

АПРѢЛЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ водяной съ яицами.

Воду осоли взари, положи туда же кореньевъ петрушки или сельлереи, и вылей на размоченные ломти ржанаго или бѣлаго хлѣба, укладенные въ суповую чашу, столько сей воды, чтобъ ломти могли взбухнуть. Послѣ того взявъ кусокъ масла коровьяго, обваляй въ мукѣ, которой потребно столько, сколько можно два раза поднять концомъ столоваго ножа, вмѣшай туда же два желтка яичныхъ; разбей сіе мумуповкою въ оставшемъ отварѣ, взвари еще, и послѣ того вылей на размоченные ломти хлѣба.

Бараньи языки въ рагу.

Отвари бараньи языки мягко, облупи съ нихъ кожу, и очистя, дай остынуть; послѣ чего разрѣжь каждой вдоль, пересыпь мукою, и изжарь въ

ветчинномъ салѣ до желтотемна подпаленномъ, прибавя туда же крошенаго лука, столченаго перца, мушкатнаго орѣшка; накапи немного мяснымъ отваромъ, и уваривай. Положи туда же лимона кружками и лимонной корки, капорсовъ и ужарь до спѣлости. Кто любитъ кислое, можетъ прибавить рюмку виноградnаго вина или ренскаго уксуса.

АПРѢЛЯ 29 ЧИСЛО.

Похлебка съ курицею и овсяною мукою.

Жаренаго или варенаго каплуна или курицы кости съ частію мяса исполки въ иготѣ, съ прибавкою горсти облупленнаго миндаля; подпали въ коровьемъ маслѣ овсяной муки или крупы, выложи обще съ исполченными костями въ посудину, налей мяснымъ отваромъ,

и уваривай. Напослѣдокъ пропусти сіе сквозь сито, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, добавь мяснаго отвара, чтобъ супъ имѣлъ надлежащую густоту, прибавь кусочикъ чухонскаго масла, и еще взвари.

Пудингъ изъ жаренаго каплуна или курицы.

Четверть фунта истолченаго миндаля замѣси на трехъ яицахъ цѣлыхъ и трехъ желткахъ, съ прибавкою 12 золотниковъ сахара; взбивай четверть часа, и потомъ отставь къ сторонѣ. Распусти четверть фунта масла коровьяго, и когда поостынетъ, вмѣшай къ упомянутому миндалю. Потомъ обрѣжь мясо съ одного жаренаго каплуна или двухъ куриць, искрошивъ жеребейки, и съ четвертью фунта изтертаго бѣлаго хлѣба, столовою ложкою муки и приправою мушкатнымъ цвѣтомъ, перемѣшай. Естьли пудингъ желаемо сдѣлать получше, то

можно прибавить въ него два хорошихъ яблока и нѣсколько золотниковъ цуката, изрѣзавъ въ жеребейки. Въ продолженіи сего приготовленія разваривай полфунта сарацинскаго пшена въ большой бутылкѣ молока, и когда пшено остынетъ, вмѣшай оное туда же. Смѣсь сію склади съ салфетку вымазанную коровьимъ масломъ, завяжи, и въ кипячей водѣ вари полтора часа. — Для соуса къ сему пудингу, возми четыре яичныхъ желтка, и, на каждой желтокъ счищал, по полу яичной скорлупы бѣлаго вина, приставь на огонь, и взбивай мутовкою, пока превратится въ густую пѣну.

АПРѢЛЯ 30 ЧИСЛО.

Супъ крупяной.

На оловянное блюдо положить четверть фунта манныхъ или другихъ крупъ, выпустить на нихъ два яичныхъ желтка, перемѣшать, и приставить въ теплое мѣсто, чтобы позасохло. Произшедшій отъ того комъ растерѣть руками, и еще протерѣть сквозь сито. Тогда приспавить на огонь два шпофа мяснаго отвара, подбить двумя яичными желтками, вмѣшать упомянутую крупу, разбивая муловкою, и уварить. Естьли супъ окажется густъ, можно развести оной мяснымъ отваромъ, присолить, положить рубленой травы петрушки, и подавая посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ.

Жареная колбаса съ кислымъ соусомъ.

Зажаря колбасу въ коровьемъ маслѣ до полуспѣлости, подпали въ такомъ же маслѣ муки до темна, влей по немногу мяснаго отвара и уксуса, приправь размариномъ, лавровымъ листомъ, перцомъ и инбиремъ, и привари. Можно къ сему прибавить рюмку виноградnаго вина, кусочикъ сахара, лимонной корки и капарсовъ; положить туда же калбасу, и накрывъ кастрюлю, довольно упарить.

ПИРОЖНОЕ

для каждаго гостинаго обѣда, и запросто когда разсудится, въ

МѢСЯЦѢ АПРѢЛѢ.

1. *Черепенникъ.*

Взявъ фунтъ коровьяго масла чухонскаго, и естьли оное съ лишкомъ осолено, то промой, и опять осуши, послѣ чего растирай масло въ чашѣ пестикомъ, пока оно побѣлѣетъ какъ сметана; въ продлженіи сего растиранія, подбавляй одинъ по другомъ 16 желтковъ отъ самыхъ свѣжихъ яицъ. Когда яица съ масломъ соединятся, приправь слегка толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, коркою обтертою съ двухъ лимоновъ, и 36 золотниковъ истолченаго сахара. Соединя все сіе, положи туда же ложки 4 добрыхъ бѣ-

лыхъ пивныхъ дрождей, фунтъ крупичатой муки, и продолжай стираніе въ одну сторону. Между тѣмъ взбей бѣлки отъ 16 яицъ въ густую пѣну; при чемъ надлежитъ остерегаться, чтобъ воды туда непопало, въ противномъ случаѣ пѣниться небудетъ. Взбивъ бѣлки, немедлѣнно вмѣшай въ первое, и наконецъ растворъ сей выложи въ глиняную черепню, или жестяную форму, вымазанную коровьимъ масломъ, наполня оной не много выше половины; надлежитъ дать раствору подняться въ тепломъ мѣстѣ, и послѣ испечь въ печи.

2. *Тортъ на скорую руку.*

Возми пол-фунта коровьяго масла, четверть фунта сахара, пол-фунта муки изъ пшена сарацинскаго, или крупичатой сухой муки, и желтокъ отъ одного яйца. Смѣшай все сіе сильно стирая въ чашѣ; послѣ чего посыпавъ пироженную доску мукою, выложи на

оную тѣсто, раскатай изъ онаго два поддонка; на средину нижняго поддонка положи вишеннаго или инаго варенья, накрой впорымъ дномъ, сообщи пастету желаемую форму, сдѣлай окраекъ со украшеніями, также и впорое дно, или лучше сказать крышку укрась какъ угодно, и прорѣжь; наконецъ вымажь поверхность яичнымъ желткомъ, и запеки въ тортной сковородѣ, въ печи умѣренно горячей.

3. *Кудряное пирожное.*

Замѣси изъ фунта крупичатой или иной хорошей пшеничной муки, съ 36 золотниками сахара, 8 яичными желтками, четвертью фунта масла коровьяго, малою долею мушкатнаго цвѣта, рюмкою сладкаго вина, или вмѣсто онаго взявъ свѣжей сметаны, такое тѣсто, которое можноб было тонко раскатывать. Передѣлавъ оное въ блинки, толщиною въ обухъ столоваго ножа, изрѣжь рѣзцомъ въ полоски

трехъ пальцовъ шириною; сіи еще разрѣжь въ полоски же въ палецъ шириною, насѣки рѣзцомъ съ боковъ, чтобъ онѣ сдѣлались кудрявы, и обжарь въ салѣ или коровьемъ маслѣ.

4. *Вафли.*

Разотри ложкою пол-фунта масла въ сметану, прибавь въ него 7 яичныхъ желтковъ, золотниковъ 9 или 12 сахара, приправь корицею и мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь 3 ложки хорошихъ дрождей, бутылку сливокъ или свѣжей сметаны, и рюмку хорошаго хлѣбнаго вина, далѣе три четверти фунта крупичатой муки, и наконецъ бѣлки отъ семи яицъ въ пѣну взбитые. Поставь въ теплое мѣсто чтобъ взошло. Расклавъ хорошій огонь, и вафельныя клещи смазавъ ветчиннымъ саломъ, наливай въ нихъ тѣста ложкою, и запекай надъ угленымъ жаромъ румяно.

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюды для ужина въ АПРѢЛѢ МѢСЯЦѢ.

АПРѢЛЯ 1 ЧИСЛО.

Хмѣлевые побѣги въ фрикасѣ.

Между тѣмъ какъ хмѣлевые побѣги отвариваются, приставь на огонь въ другой посудинѣ мяснаго отвара, прибавь нѣсколько ложекъ виноградnаго вина, и столькоже ренскаго уксуса; когда начнетъ кипѣть, разбей въ особливомъ горшечкѣ 4 или 5 яичныхъ желтковъ съ малою долею уксуса, вмѣшай сіе въ варящейся мясной отваръ, и опять поставь на огонь. Когда начнетъ сгущаться, положи кусокъ масла коровьяго и не много мушкатнаго цвѣта. Хмѣлевые побѣги уклади на блюдо,

облей соусомъ, и спрысни растопленнымъ коровьимъ масломъ.

АПРѢЛЯ 2 ЧИСЛО.

Яичница съ изюмомъ.

Возьми полную ложку сметаны, поваренную чумичку муки и мѣлко скрошеннаго бѣлаго хлѣба, взбей 4 яйца, и положи туда же; далѣе положи на сковороду масла коровьяго, и когда оное разгорячится, выложи вышесказанную смѣсь, и запеки не очень твердо. Запекшееся изломай въ куски, и когда остынетъ, прибавь къ нему изюма и коринки, естьли угодно, розовой воды, сахара и корицы, взбей еще 5 яицъ, вмѣшай туда же; и ра горячивъ опять масло въ сковородѣ, выложи приготовленное и вторично зажарь. Естьли сію яичницу подавать сухую, то должно посыпать оную сахаромъ; инако можно подавать оную съ моло-

комъ, или обливъ сладкимъ виномъ, или миндальнымъ соусомъ.

АПРѢЛЯ 3 ЧИСЛО.

Печеные лягушечьи задки.

Къ сему надлежитъ взять стегна или заднихъ ногъ окорочки отъ лягушекъ, посолить, обвалять въ мукѣ, и въ коровьемъ маслѣ зажарить румяно; или облупя кожу съ лягушечьихъ стегнъ, положить въ уксусъ. Между тѣмъ замѣсить тѣсто изъ муки на яицахъ и молокѣ, окунуть въ ономъ стегна, и зажарить въ горячемъ коровьемъ маслѣ.

Естьли подавать сіи стегна въ соусѣ: развари въ виноградномъ винѣ пряникъ, пропусти сквозь сито, приправь пряностями, подсласти довольно сахаромъ, и выложи на жареныя стегна.

АПРѢЛЯ 4 ЧИСЛО.

Дутое, съ корицею.

Изотри на терку корокъ ржанаго хлѣба, сколько по замѣчанію потребно для четырехъ человѣкъ, высыпь оныя въ глубокую кастрюлю, положи туда же 12 золотниковъ истолченой корицы, 4 яйца, сахара по благоусмотрѣнію, вымѣшивай и взбивай цѣлой часъ, смочи розовою водою, въ которой распущено немного драганта, для связи. Послѣ сего выложи на блюдо вымазанное коровымъ масломъ, накрой опрометкою изъ листоваго желѣза, у которой края заворочены, поставь блюдо на жаръ и засыпь онымъ и сверьху, чтобъ вздулось и запеклось румяно.

АПРѢЛЯ 5 ЧИСЛО.

Грильядъ изъ баранины.

На сихъ дняхъ былъ жареной цѣлой барашекъ; употребимъ остатки онаго: когда же остатковъ нѣтъ, то отрѣжь нѣсколько кусковъ молодаго барашка, и обжарь въ маслѣ коровьемъ, съ солью, перцомъ цѣлкомъ, гвоздикою и петрушкою, почти до спѣла; вымажь оные растопленнымъ масломъ коровьимъ, обваляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и зажарь на рашпорѣ румяно. — Для соуса къ онымъ, возми до темна подпаленной муки, эшалота, разныхъ травъ и пряностей, уксуса и печерицъ; увари густовато, и подавай съ грильядомъ — Таковой же грильядъ можно дѣлать изъ телятины, поросенка, курицы, и проч.

АПРѢЛЯ 6 ЧИСЛО.

Клецки кервельныя.

Взявъ молодой кервельной травы, изрубить оную мягко, смѣшать съ крошками изтертаго бѣлаго хлѣба, выпустить туда же три яйца, присолить, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, вымѣшать со тщаніемъ, чтобъ все соединилось, прибавить къ тому ложку муки крупичатой, чтобъ сдѣлалось рыхлое тѣсто. Передѣлай тѣсто сіе въ какія угодно клецки, и опізари въ мясномъ отварѣ; но варить оныя не надлежитъ долго, чтобъ неразвалились.

Между тѣмъ изруби еще кервелевой травы, взлей на нее мяснаго отвара, приправь пряностьми, и взвари, но немного, чтобъ сокъ остался зеленъ, и облей онымъ клецки.

Кто кервеля не жалуетъ, можетъ таковыя же клецки и съ соусомъ дѣлать изъ петрушки.

АПРѢЛЯ 7 ЧИСЛО.

Телячьи почки на ломтяхъ бѣлаго хлѣба.

Возми отъ жареной теляшины почки съ саломъ ихъ, и около оныхъ находящимся мясомъ, изруби дробно, подбавь яицъ, сметаны, петрушки или изрубленной лимонной корки, соли, мушкатнаго орѣшка, не много тертаго бѣлаго хлѣба, и смѣшай все сіе. Послѣ того два французскихъ хлѣба изрѣжь въ ломтики, дай онымъ не много полежать въ яицахъ съ молокомъ разболтанныхъ, чтобъ напитались, но не размякли; намажь каждой ломоть вышесказанною смѣсью на палецъ толщиною, угладь нагрѣтымъ ножемъ, запеки въ печкѣ, и подавая посыпь сахаромъ смѣшаннымъ съ корицею.

АПРѢЛЯ 8 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Супъ изъ саго съ виномъ.

Взявъ пол-фунта саго, промыть оное въ нѣсколькихъ водахъ, послѣ того варить въ водѣ цѣлой часъ, прибавя корку съ одного лимона и цѣлой кусокъ корицы. Когда саго до половины уварится, долей выкипѣвшее краснымъ виномъ, положи два кружка лимона, довольно сахара, и продолжай варенie, пока поспѣетъ. Подавая сей супъ, можно взбить съ сахаромъ бѣлки яичные, и пустить на поверхность супа.

Телятина этуфадолъ.

Для сего отъ задней ноги телятины должно вырѣзать кусокъ мяса, въ нѣсколько пальцовъ толщиною, избить оной мягко, и шпековать дроб-

нымъ шпекомъ; послѣ того кусокъ посыпать солью и мукою, въ кастрюлѣ приставить на огонь коровьяго масла, какъ скоро оное начнетъ темнѣть, положить в него мясо, и съ обѣихъ сторонъ обжарить румяно; далѣе приправить соусъ мушкатнымъ цвѣтомъ, гвоздикою цѣлкомъ и лимономъ, накатить добрымъ мяснымъ отваромъ и рюмкою вина виноградnаго, положить лавровыхъ листьевъ, эстрагона, цѣлую луковицу, двѣ ложки капорсовъ, и накрывъ кастрюлю упарить довольно. Подавая на столъ гарнировать сіе блюдо лимономъ изрѣзаннымъ въ кружки.

Пудингъ миндальной.

Для сего надлежитъ взять фунта полтора бѣлаго хлѣба, изрѣзать въ ломти и высушить въ печи, послѣ того истолочь оные въ иготѣ, и просѣять сквозь сито; послѣ того исто-

лочь 36 золотниковъ миндаля, смачивая розовою водою; въ томъ числѣ должно быть тремъ золотникамъ миндаля горькаго. Три четверти фунта лучшаго масла коровьяго теръ̀ть ложкою, пока сдѣлается какъ сметана, положить въ него 18 золотниковъ сахара, туда же выпустить 13 яицъ и вмѣшать миндаль, и мѣлко искрошенной лимонной корки; наконецъ класть горсть по горсти вышепомянутой сухарной муки и при томъ по ложкѣ сметаны, продолжая мѣшаніе, пока все соединится. Тогда всю сію смѣсь выложить въ салфетку масломъ коровьимъ вымазанную, и варить въ водѣ два часа. — Къ сему пуддингу можно по произволенію подавать подпаленное до темна масло коровье, овощной соусъ, или винной пѣны соусъ; также и самый пуддингъ подавая утыкать миндалемъ въ полоски изрѣзаннымъ.

Жареные цыплята, чинные анчоусами.

Когда цыплята къ жаренію будутъ снаряжены, положи въ блюдо истертаго бѣлаго хлѣба, изрубленныхъ анчоусовъ, и мясо выколупанное изъ одного лимона, приправь сіе хорошими пряностями, прибавь кусокъ масла коровьяго растопивъ, и два яйца: смѣшавъ сіе, употреби въ начинку цыплятъ, и послѣ того зажарь оныхъ по обыкновенному на вертелѣ.

Соусъ вишенной.

Можно взять къ сему сушеныхъ вишенъ, истолочь оныя въ иготѣ, чтобъ раздробились косточки; потомъ отвари ихъ въ водѣ съ прибавкою вина винограднаго, протерѣть сквозь сито, и приправить сахаромъ, корицею и лимонною коркою. Естьли соусъ окажется густъ, разведи оной виномъ; когда же жидко, то прибавить

должно нѣсколько ложекъ толченаго сухаря, и приварить.

АПРѢЛЯ 9 ЧИСЛО.

Яица чиненыя травами.

Къ сему намѣренію надлежитъ сварить въ густую столько яицъ числомъ, сколько нужно; облупить оныя и разрѣзать. Между тѣмъ приготовить петрушки, кервеля, щавеля, или еще какихъ угодно травъ, также два сморчка, изрубить мѣлко, и въ маслѣ коровьемъ обжарить. Тогда изъ свареныхъ яицъ вынуть желтки, кои изрубить или растерѣть, и вмѣшать въ травы; и сею смѣсью наполнить у яицъ пустоты вмѣсто желтка. Для соуса взять иныхъ травъ, рубленыхъ же, затерѣть оныя на сметанѣ, выложить въ блюдо, и вокругъ окласть чиненными яицами. — Можно же сіи

чиненыя лица запекать и въ тѣстѣ, замѣсенномъ изъ муки, на молокѣ и яицахъ, и обжаривъ въ коровьемъ маслѣ или салѣ, обложить онымъ вокругъ соусъ.

АПРѢЛЯ 10 ЧИСЛО.

Свиные языки жареные.

Сперва языки надлежитъ отварить въ водѣ, послѣ того слупить верьхнюю твердую кожу, и нашпековать языки съ обѣихъ сторонъ; изогнуть оные, и взоткнуть на вертѣлѣ таковымъ образомъ, чтобъ вертелъ прошелъ сперва у корня языка, а потомъ у самаго кончика языка, и такъ жарить помазывая часто масломъ коровьимъ. Между тѣмъ сдѣлай соусъ изъ уксуса по ломамъ съ виномъ виноградным, приправь оной сахаромъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и гвоздикою,

привари, подбей подпаленою мукою, и облей симъ соусомъ языки.

АПРѢЛЯ 11 ЧИСЛО.

Амулетъ съ шпинатомъ и щавелемъ.

Отобравъ шпинатъ или щавель, изрубить оной мѣлко, и обварить горячею водою. Потомъ въ кастрюлю положить кусокъ масла коровьяго, туда же изрубленныя травы, съ горстью тертаго бѣлаго хлѣба, соли, а для щавеля и нѣсколько сахара, развести мяснымъ отваромъ или сметаною; и уварить до сгущенія. Далѣе, на сковороду приставленную на огнѣ, положить кусокъ масла коровьяго, взболтать восемь яицъ, и когда масло разгорячится, вылить оные на сковороду: какъ скоро снизу немного подпечется, надлежитъ яичницу ножемъ мало по малу подлуплять отъ сковороды, и по-

нуждать чрезъ то, чтобъ жидкое стекало на сторону, пока на поверхности онаго видно не будетъ. Тогда яичницу выложить на плоское блюдо, намазать приготовленнымъ травнымъ соусомъ, поверхность усыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, укласть листочками масла коровьяго, и припечь раскаленною желѣзною лопаткою, пока зарумянится.

АПРѢЛЯ 12 ЧИСЛО.

Клецки съ улитками.

Улитокъ отварить, очистить, натерѣть солью, начисто перемыть, и изрубить мѣлко: послѣ того поджарить мѣлко истертаго бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою изрубленой петрушки и мушкатнаго цвѣта; выпустить туда же столько яицъ, сколько обыкновенно употребля-

юпъ къ замѣсенію клецочнаго тѣста; потомъ передѣлываютъ оное въ клецки, и съ осторожностію обвариваютъ въ мясномъ отварѣ, чтобъ не развалились. Можно подавать сіи клецки обливъ до темна подпалснным маслом, или инымъ соусомъ.

АПРѢЛЯ 13 ЧИСЛО.

Яичница съ жареною колбасою.

Разболтай въ молокѣ столько яицъ, сколько по числу имѣющихъ быть за столомъ людей надобно, на каждаго человѣка полагая по два яйца. Положи въ кастрюлю кусокъ масла, разгорячи, и опять поостудя оное не много, вылей разболтанныя яица, и въ продолженіи того, когда яичница жарится, должно непрестанно мѣшать и ворочать ложкою, чтобъ яичница не запвердѣла. Между тѣмъ колбаса долж-

на быть изжарена въ маслѣ коровьемъ, или вмѣсто оной можно обжарить мѣлко изрубленной ветчины, или сельдей, что можно дѣлать для перемѣны, вмѣшивать въ яичницу, пока еще оная на огнѣ, и прямо съ огня подавать на столъ.

АПРѢЛЯ 14 ЧИСЛО.

Яичной карбонадъ.

Въ большомъ стаканѣ сливокъ, или хорошаго молока, разболтать 3 яйца, нѣсколько ложекъ крупичатой муки, присолить, и выложить въ продолговатой мѣшечекъ, которой тотчасъ опустить въ кипящую воду, и держать въ ней, пока яичница окрѣпнетъ. Тогда изрѣзать оную въ куски пальца въ два шириною, и въ маслѣ коровьемъ обжарить до румяности. Бѣлокъ яйца въ густую свареннаго

изрѣзать въ тоненькія полоски, и оными полоски яичницы нашпековать. — Далѣе сдѣлай соусъ изъ муки въ маслѣ до темна подпаленной, приправленной гвоздикою, лимономъ и сахаромъ, къ чему влить краснаго вина, приварить, и съ онымъ подавай яичной карбонадъ. Надлежитъ оной посыпать мѣлко изрубленнымъ яичнымъ желткомъ, и обложить лимонною коркою.

АПРѢЛЯ 15 ЧИСЛО.

Вечерней столъ гостиной.

Супъ шоколадной.

Возьми бутылки полторы молока, и полдощечки шоколада; изотри оной на теркѣ, или изломавъ въ кусочки, положи въ кипящее молоко, и мѣшай пока разварится. Тогда по произволе-

нію можно прибавить сахара, корицы кусочками; наконецъ подбей супъ четырма яичными желтками. Подавая на столъ, выложить оной въ чашу, на гренки бѣлаго хлѣба; взбить яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, выложить оные въ супъ, вспѣнивая ложкою, и сверьху посыпать толченными сахаромъ и корицею.

Фрикандели съ трюфельнымъ соусомъ.

Возьми для сего мякоти отъ жареной ноги телячей, слупи съ оной кожицу, изруби ножемъ дробно, и напослѣдокъ истолки въ иготѣ; прибавь въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, четыре яичныхъ желтка, и одно яйцо цѣлое, не много мушкатнаго цвѣта, соли, и искрошенаго эшалота, сотри и смѣшай все сіе, а наконецъ и вепчиннаго сала въ жеребейки нарѣзаннаго. Когда фаршъ сей будетъ готовъ, разрѣжь телячій сальникъ въ куски

такой величины, каковымъ быть колбаскамъ. На каждой кусокъ сальника, положи пальца на два толщиною фарша, и заверни въ сальникѣ; сихъ фрикандолей счетомъ должно заготовить, по числу людей, сколько оныхъ будетъ за ужиномъ. Вымажь сковороду коровьимъ масломъ, уклади на оной фрикандели, поставь въ печь, и дай зажариться до румяности. — Соусъ трюфельной дѣлаютъ такимъ образомъ: трюфели должно отварить, облупить съ нихъ кожу, положить оные съ двумя кружками лимона въ мясной отваръ, и доварить мягко; наконецъ подбить соусъ яичными желтками, и приправить мушкатнымъ цвѣтомъ. Въ недостаткѣ трюфелей, можно къ фрикандельмъ подавать соусъ анчоусной.

Жареные караси.

Карасей ощелуша и выпотроша, перемой, надрѣжь съ обѣихъ сторонъ по спинкѣ, посыпь солью, и оставь на

нѣсколько времени, чтобъ впиталась; послѣ чего соль обопри. Обваляй карасей въ мукѣ, и зажарь въ коровьемъ маслѣ, пока гораздо зарумянится. Подавая на столъ должно ихъ облить масломъ до темна подпаленнымъ, и уклась кружечками лимона.

Жареные голуби.

Оправя голубей къ жаренію по обыкновенному, подлупить у нихъ на груди кожу: изрубить ихъ печонки, кусочикъ ветчины, печерицъ, нѣсколько ветчиннаго сала, также петрушки и эшалота, приправить солью, перцомъ и другими травами и пряностьми, истолочь все сіе въ иготѣ, съ двумя яичными желтками. Симъ фаршемъ начини голубей, жарь на вертелѣ, обвернувъ тоненькими ломтиками телятины и ветчины, а сверьху бумагою. Подавая на столъ, обертки сіи должно снять.

Разварной шиповникъ.

Хотя свѣжія ягоды шиповника и лучше, но можно употреблять и сушеныя: надлежитъ ихъ разварить въ водѣ съ прибавкою вина виноградnаго; но должно наблюдать того, чтобъ онѣ не разварились въ кисель. Когда шиповникъ въ пол-спѣла разварится, прибавь сахара и лимонной корки, также изюма; въ семъ случаѣ сахара идетъ меньше; и доверши варенiе, пока сокъ посгустится.

АПРѢЛЯ 16 ЧИСЛО.

Сморчки въ сметанѣ.

Сморчки разрѣзавъ вдоль и перемывъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ, съ ложкою муки, изрубленною петрушкою, и пучкомъ травъ; накапи не много отваромъ мяснымъ, приправь солью, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и ува-

ри сокъ до сгущенія. Между тѣмъ взявъ довольно свѣжей сметаны, подбей двумя яицами, вмѣшай въ сморчки, и привари. Подавая дно блюда уложи сухарями бѣлаго хлѣба, на оные выклади сморчки, и облей соусомъ.

АПРѢЛЯ 17 ЧИСЛО.

Кушанія изъ крупъ перловыхъ.

Въ штофъ кипящаго молока всыпь столько крупъ перловыхъ, или когда угодно манныхъ, чтобъ замѣсилось густо; дай крупамъ развариться, и выложи на блюдо. Немедленно послѣ сего вмѣшай коровьяго масла, приправь сахаромъ, корицею, лимонною коркою, истолченымъ горькимъ миндалемъ и шестью яичными желтками. Бѣлокъ отъ трехъ яицъ взбѣй въ пѣну, и вмѣшай туда же. Наконецъ, смѣсь сію выложи въ форму, или сдѣлавъ изъ тѣста окраекъ на блюдѣ, выложи на

блюдо сіе, посыпь сахаромъ и корицею, и поставь въ печь чтобъ запеклось.

АПРѢЛЯ 18 ЧИСЛО.

Черепенной коровай.

Положи въ черепню полфунта масла коровьяго, растопи оное, и вмѣшай столько муки, сколько масло принять можетъ. Послѣ того непрестанно мѣшая, разводи молокомъ, чтобъ вышло жидковатое тѣсто; на послѣдокъ положи сахара и корицы, и еще вымѣшай. Накрой черепню желѣзною опрометкою, и засыпь жаромъ, чтобъ огонь былъ снизу и сверьхя, и чтобъ коровай зарумянился.

АПРѢЛЯ 19 ЧИСЛО.

Аши или крошево изъ жареной баранины.

Обрѣжь съ остатковъ жареной баранины мясо, изруби оное поваренным ножемъ дробно; изрубленное положи въ кастрюлю, съ кускомъ масла коровьяго, сокомъ отъ жаренаго, мѣлко изкрошеннымъ лукомъ, съ прибавкою перца, лимона, соли и уксуса, и прожарь; приправь подбавкою печеричнаго порошка, накати мяснымъ отваромъ, вмѣшай тертаго бѣлаго хлѣба, и ужарь чтобъ соусъ сгустился.

АПРѢЛЯ 20 ЧИСЛО.

Равіоли изъ шпината.

Замѣси тѣсто не очень крутое, изъ крупичатой муки, на маслѣ ко-

ровьемъ, яицахъ и молокѣ, раскатай оное, и вымажь яичными желтками. Между тѣмъ приготовь начинку изъ шпината: обвари оной, изруби дробно, вмѣщай въ него тертаго Пармскаго сыра, одно яйцо, и посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ. Сей начинки положи кучками на раскатанное тѣсто, наложи другимъ блиномъ раскатаннаго тѣста, придави пальцами около каждой кучки, послѣ чего разрѣжь колесцомъ рѣзца въ четвероугольники или полумѣсяцами. Сіи равіоли обжариваютъ въ салѣ, или завариваютъ въ кипящей водѣ; вынувъ изъ оной кладутъ на рѣшето, чтобъ отекли, потомъ на блюдо вымазанное коровьимъ масломъ, посыпаютъ Пармскимъ сыромъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, на сіе кладутъ слой равіолей, еще пересыпаютъ сыромъ и мушкатомъ, потомъ второй слой равіолей, и такъ далѣе. Напослѣдокъ смачиваютъ мяснымъ отваромъ, и накинувъ желѣзною опрометкою, засы-

паютъ жаромъ, чтобъ пропеклось снизу и сверьху.

АПРѢЛЯ 21 ЧИСЛО

Колбаски изъ бѣлаго хлѣба.

Разотри деревянною ложкою кусокъ масла коровьяго въ сметану, прибавь четыре яйца, и столько истертаго на теркѣ бѣлаго хлѣба, чтобъ замѣсить крутое тѣсто, которое передѣлай подобіемъ колбасокъ: сіи обжарь въ коровьемъ маслѣ, и подавай съ соусомъ молочнымъ или вишеннымъ. — Можно въ тѣсто сіе подбавлять коринки и сахара.

---

*

АПРѢЛЯ 22 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Супъ миндальной.

Четверть фунта облупленныхъ миндальныхъ ядръ истолки, смачивая розовою водою; разведи сливками, приставь молоко сіе на огонь, и непрестанно мѣшая держи на ономъ пока закипитъ; тогда пропустя сквозь сито, подбей четырью яичными желтками, и выложи въ чашу на ломти бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренные. Можно въ супъ сей подбавлять размоченной коринки, также по произволенію приправлять сахаромъ и корицею.

Молодые голуби въ брезѣ.

Дно кастрюли укладй нѣсколькими ломтями жирной ветчины или ветчинаго сала, также телятины и лукови-

цами. Оправленныхъ молодыхъ голубей спрысни солью, пряностьми, натыкай въ нихъ душистыхъ травъ, уклади въ кастрюлю, накрой такими же ломтями сала и телятины, наложи крышку на кастрюлю плотно, и упаривай на умѣренномъ огнѣ. Когда голуби поспѣютъ, прибавь туда же сморчковъ или печерицъ, нѣсколько ложекъ мяснаго отвара или мяснаго сока, которой собирается съ блюдъ, на которыхъ подаютъ жаренос, и еще привари, накрывъ кастрюлю.

Варенецъ изъ шпината.

Отобравъ шпинатныхъ листьевъ, отвари оные въ водѣ съ солью, откинь на рѣшето, и выжми; послѣ чего протри сквозь сито. Разотри четверть фунта масла коровьяго въ сметану, вмѣшай въ оное 12 яицъ, напослѣдокъ протертой шпинатъ. Далѣе, подбавляй мало по малу четверть фунта истолченнаго сахара, четверть

фунта горькихъ макароновъ, и полфунта сухарной муки изъ бѣлаго хлѣба. Сухарная мука разумѣется то, когда бѣлой хлѣбъ изрѣзавъ въ ломтики, изсушить, истолочь въ иготѣ и просѣять сквозь сито. Далѣе, еще 12 яичныхъ желтковъ съ 1 фунтомъ коровьяго масла стирать цѣлой часъ времени, положить сюда же первую смѣсь, прибавить три чайныхъ чашки холодной сметаны, и напослѣдокъ взбитые въ пѣну бѣлки отъ двенадцати яицъ, и 12 золотниковъ мѣлко изрубленнаго цуката вмѣшай туда же. Выложи все сіе въ жестяное блюдо съ высокими окрайками, запекай медленно въ печи не очень жаркой съ четвертью часъ, и подавай на столъ горячее.

Жареная телячья грудина чиненая.

Во первыхъ надлежитъ сдѣлать начинку, изъ двухъ свѣжихъ колбасъ домашняго дѣла, кои должно изрубить,

прибавить тимiана, маiорана, лимонной корки, одно цѣлое яйцо, и три желтка яичныхъ, и нѣсколько свѣжей сметаны, растирать и мѣшать цѣлыхъ пол-часа; начинить имъ фаршемъ грудину, зашить или зашпилить и обмыть. Послѣ того облить кипяткомъ, и въ немъ до нѣсколько разъ переворотить и жарить на вертелѣ, помазывая часто коровьимъ масломъ, или ветчинным салом. Подавая на столъ посыпать нѣсколько крошками бѣлаго хлѣба, до желтоватости обжаренными.

Лимонной салатъ.

Поелику въ семъ мѣсяцѣ въ свѣжихъ плодахъ бываетъ еще недостатокъ, то нынѣ подадимъ лимонной салатъ. Для сего надлежитъ съ двухъ лимоновъ искусно обрѣзать желтую корку, мясо же поперегъ изрѣзать въ кружки, варить въ водѣ, выложить въ холодную воду, и когда оная оте-

четъ, посыпать сахаромъ, смочить бѣлымъ виномъ и водою розовою, я еще лучше водою померанцовыхъ цвѣтовъ.

АПРѢЛЯ 23 ЧИСЛО.

Телячье легкое въ масленомъ соусѣ.

Телячье легкое отварить въ водѣ мягко, послѣ того изрѣзать въ малые кусочки, положить въ кастрюлю, и варить наливъ добраго мяснаго отвара. Тогда въ другой каспрюлѣ разгорячить коровьяго масла, подпалить въ ономъ три ложки муки, положить имбиря, мушкатнаго цвѣта, рубленой петрушки, и еще кусокъ масла коровьяго, ужаривать на сильномъ углевомъ огнѣ, чтобъ соусъ посгустѣлъ, и облить онымъ отвареннос телячье легкое.

АПРѢЛЯ 24 ЧИСЛО.

Молочная струдель.

Замѣси на молокѣ и двухъ яйцахъ изъ хорошей муки не очень крутое тѣсто, которое можно было бы раскатывать очень тонко. Раскатавъ изъ тѣста сего блинъ, намажь растопленнымъ масломъ, положи начинку изъ миндаля истолченнаго и изюма, или изъ одного густаго маковаго сока; закатывай блинъ въ одну сторону, пока сдѣлается колбаса толщиною пальца въ три въ поперечникѣ; засчипи оную съ обоихъ концовъ, положи согнувъ въ кастрюлю въ кипящее молоко, и вари пока оная всплыветъ на поверхность; сіе значитъ, что колбаса послѣла. Тогда молоко подбей яичными желтками, и подавай посыпавъ сахаромъ и корицею.

АПРѢЛЯ 25 ЧИСЛО.

Яйца съ кислымъ соусомъ.

Вскипяти въ кастрюлѣ воды, и когда выпускай въ нее яйцо по яйцу, числомъ сколько нужно, но съ предосторожностью, чтобъ яица между собою не скипѣлись. Когда бѣлокъ побѣлѣетъ, а желтокъ только не много сядетъ, вынимай яица, и клади на оловянное блюдо, и поставь у огня, чтобъ не простыли. Между тѣмъ приставь въ кастрюлѣ на огонь кусокъ коровьяго масла, положи въ него двѣ ложки муки и нѣсколько взболтанныхъ яичныхъ желтковъ, влей сколько надобно уксуса, убавь кислоты примѣсью сахара, вымѣшивай державъ на огнѣ со щаніемъ, пока сгустѣетъ, и выложи сей соусъ на заваренныя яица.

АПРѢЛЯ 26 ЧИСЛО.

Телячьи рубцы въ фрикасѣ.

Рубцы очистя и вымывъ, оппарить въ водѣ съ солью не очень мягко; потомъ выложить оные въ холодную воду, выбрать вонъ всѣ желвачки, прочее изрѣзать въ куски и положить въ кастрюлю съ кускомъ масла коровьяго, приправить пряностьми, положить двѣ луковицы, нѣсколько лавроваго листа, не много мяснаго оттвара и уксуса, къ чему по произволенію можно прибавить рюмку бѣлаго вина, и увариватъ; на послѣдокъ, естьли угодно приправить сахаромъ, подбить яичными желтками, встряхивать кастрюлю, чтобъ соусъ сѣлъ и сгустился.

АПРѢЛЯ 27 ЧИСЛО.

Лапшеникъ.

Изготовь лапшу по вышесказанному въ обѣденныхъ столахъ Апрѣля 1 числа, отвари оную въ водѣ съ солью, и послѣ того ополосни холодною водою, чтобы между собою не слипалась. Тогда взбей два или три яйца съ добрымъ стаканомъ свѣжей сметаны; приставь на огонь коровьяго масла, а лапшу облей вышесказанною сметаною, подбавя въ нее сахара и корицы; переворочай въ ней лапшу, присоли, и выложи на конецъ въ горячее масло, и еще уклади онымъ сверьху, ломтиками нарѣзавъ; дай огонь сверьху и снизу, но верьхній жаръ долженъ быть сильнѣе нижняго, и запеки.

Можно же сей лапшеникъ дѣлать въ каменномъ или жестяномъ блюдѣ, и запекать въ тортной сковородѣ.

АПРѢЛЯ 28 ЧИСЛО.

Ягнячьи головки жареныя.

Приготовь оныя подобно какъ телячью голову, отвари въ водѣ съ солью; разваря оныя до мягкости, обери щеки, ушки обрѣжь съ частью мяса, облупи съ языковъ кожу, и вынь мозги. Далѣе, взбей ложкою яицъ, омочи въ нихъ каждой кусокъ, и обжаривай въ коровьемъ маслѣ. Можно для сего дѣлать тѣсто изъ муки крупичатой на сметанѣ и яицахъ, головки на двое разнятыя въ ономъ омочить, и обжарить въ маслѣ коровьемъ.

АПРѢЛЯ 29 ЧИСЛО.

Вечерній столъ госпиной.

Супъ лимонной.

Возьми для сего одинъ лимонъ, прорѣжь на немъ вокругъ по длинѣ желтую кожу, въ нѣсколькихъ мѣстахъ, какъ бы вырѣзывая полоски, но такъ чтобъ кожа не отпала; натыкай въ прорѣзы кусочковъ корицы и крошенаго полосками миндаля; влей на сей лимонъ въ горшкѣ бутылку воды и столько же бѣлаго вина, положи истертаго бѣлаго хлѣба, сахара и коринки, и повари не много. Напослѣдокъ выложи сей супъ въ чашу, на ломти бѣлаго хлѣба обжаренные въ свѣжемъ салѣ, и лимонъ посрединѣ.

Для осми особъ потребно два лимона, и слѣдственно двойная порція всего вышесказаннаго.

Ломти хлѣба можно къ сему приготовить лучше, именно обжарить

ихъ такъ, чтобъ не зарумянились. Въ блюдѣ взбить нѣсколько яичныхъ желтковъ съ ложкою сметаны, прибавить къ тому истертаго миндаля столько, чтобъ не огустить съ лишкомъ; наложить сей смѣси на ломти, и дать нѣсколько времени постоять, чтобы впилалось. Напослѣдокъ обжарить ломти сіи въ сметанѣ. Можно такимъ образомъ хлѣбные ломти приготовлять и для другихъ суповъ, даже для мясныхъ похлебокъ.

Эскалопъ изъ зайца.

Съ облупленнаго зайца обери все мясо съ костей, изруби очень дробно, съ прибавкою мозга изъ говяжьихъ голяшекъ, и присоли. Послѣ сего вымажь большую кастрюлю масломъ, поклади изъ рубленаго заячьяго мяса сдѣланные эскалопы (круглыя не очень толстыя лепешечки) одинъ близь другаго, прибавь туда же горсть мѣлко

искрошеннаго эшалота и четверть фунта изрубленныхъ анчоусовъ, обжарь обѣ стороны эскалоповъ на скоро, и не больше минуты для каждой стороны употребляя времени. Потомъ влей рюмку или двѣ виноградnаго вина, подбавь ложку въ маслѣ коровьемъ обжаренной муки, накаченной двумя ложками мяснаго отвара, лионнаго сока и корки, гвоздики и кубебы, и еще привари, чтобъ соусъ вышелъ густоватъ.

Пшено на Вѣнской образецъ.

Пол-фунта пшена сарацинскаго отвари въ молокѣ, столько мягко, чтобъ можно было протерѣть сквозь сито. Протертое разведи полуторою бутылкою молока смѣшаннаго съ сливками, и въ которомъ вмѣшано мутовкою два яйца цѣлыхъ и четыре желтка, съ приправою корицею, сахаромъ и лимоною коркою, и мягко истолченнымъ горькимъ миндалемъ. Соединивъ довольно пшено съ молокомъ, выложить

въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, и медленно запѣкать въ тортной сковородѣ. Напослѣдокъ взбей въ пѣну чашку сливокъ съ сахаромъ, лимонною коркою и двумя каплями цедры; обложи пшено сею пѣною, а посрединѣ сдѣлай изъ онаго горку.

Четверть барашка жаренаго.

Вымоча и обмывъ оную, взоткни навертелъ, помазывай часто горячимъ коровьимъ масломъ, и зажарь сочно. Между тѣмъ взбей 3 или 4 яичныхъ желтка съ розовою водою; свяжи въ кисточку нѣсколько соломинъ съ колосьями, и вымажь баранину сими взбитыми яицами, предъ тѣмъ какъ оная почти поспѣваетъ, и докончи жареніе.

Салатъ изъ кореньевъ колытчатаго ревеня.

Коренья сей травы во многихъ мѣстахъ употребляютъ въ салатъ, а потому оные съ прочими кореньями поваренными запасаютъ, и подаютъ въ салатѣ вмѣстѣ съ свеклою. Свеклу для сего надлежитъ испечь въ горячей золѣ, или въ печи, дабы лучше было слупить съ ней кожу; ревень же очистя, опварить въ водѣ съ солью, и охолодить переложивъ въ холодную воду. Потомъ изрѣзать оные въ кружки, перемѣшать для пестроты, и облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

АПРѢЛЯ 30 ЧИСЛО.

Калбасныи клецки.

Взять свинаго мяса такого, какое употребляется въ начинку домашнихъ калбасъ, изрубить оное очень дробно, присолить, положить перца, кубебы, мѣлко скрошенной лимонной корки, истертаго бѣлаго хлѣба, и на яицахъ замѣся, передѣлай въ клецки, какого угодно вида; покласть оныя на сковороду въ масло коровье, и переворачивая, со всѣхъ сторонъ зажарить румяно. — Къ симъ клецкамъ подаютъ красной сокъ, вареной сливникъ, масло коровье до темна подпаленное, и тому подобное.

Сдавленая голова.

Надлежитъ сварить свиную голову очень мягко; послѣ того вынувъ изъ отвара охолодить, оскрести наружность кожи начисто, кости изъ голо-

вы всѣ выбрать, мясо обобрать и разсчипать. Сіе изсчипанное мясо припра-вить солью, перцомъ, толченою гвоз-дикою, кубебою и кардамономъ: начи-нить опять кожу, сложить и оправить по прежнему въ видъ свиной го-ловы, обвернуть въ салфетку, и сплю-снуть между двухъ деревянныхъ таре-локъ, или гладкихъ досокъ, и нало-жить гнетъ. Подавая на столъ укра-сить можно оную по соизволенію, и подавать къ ней уксусъ и горчицу.

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

относящіяся

до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Апрѣлѣ.

Поваренное искуство состоитъ не въ томъ только, чтобъ разумѣть приготовлять снѣди: мы должны умѣть судить и о добротѣ съѣстныхъ припасовъ, а потому знать настоящее время, въ которомъ каждая вещь достигаетъ полнаго своего совершенства. Каждый мѣсяцъ въгоду приноситъ новые съѣстные припасы, а въдругихъ бываетъ въ немъ исходъ: чтобы сдѣлать изъ оныхъ должайшее употребленіе, нежели сколько предопредѣлила на то природа, необходимо надобно умѣть превращать оные въ прочные запасы. Въ семъ намѣреніи кладемъ мы нѣкото-

рые въ уксусъ, солимъ, варимъ въ сахарѣ, иные сушимъ, и употребляемъ множество способовъ къ сообщенію съѣстнымъ припасамъ прочности. Таковымъ образомъ избытки каждаго мѣсяца, можемъ мы сохранять на цѣлый годъ, и оными пользоваться. Иные съѣстные припасы умѣемъ мы нашимъ досужествомъ улучшивать, запасать къ несвойственному для оныхъ времени, или предуготовлять къ лучшему употребленію въ поварнѣ; сверьхъ того надлежитъ намъ заготовляемые запасы, или животныхъ воспитываемыхъ для повареннаго употребленія, имѣть въ своемъ присмотрѣ. Все сіе возлагаетъ на хозяйку множество заботъ, кромѣ самой поварни. Въ разсужденіи сего уповаю, что сдѣлаю угодное новымъ хозяйкамъ, желающимъ самимъ имѣть надзираніе за своею поварнею, когда представлю имъ записки для ихъ упражненій въ каждомъ мѣсяцѣ. Между тѣмъ сего занятія, не какъ при-

готовленіе кушанья, на каждый день предназначить неможно, даже трудно ограничить онде и во времени мѣсячномъ, поелику погода не рѣдко мѣшаетъ нашимъ расчетамъ, и произведенія въ одномъ году доставляетъ позднѣе, въ другомъ же ранѣе, соразмѣрно тому, благодѣтельно ли солнце дѣйствуетъ, или суровый воздухъ и морозы сему препятствуютъ.

Сему неудобству впрочемъ удобно пособить можно, естьли мы почаще заглядывать будемъ въ сіи поваренныя записки, и занятія которыхъ въ одномъ мѣсяцѣ исполнить не успѣли, не пропустимъ докончить въ другомъ. Мѣсяцы лѣтніе конечно требуютъ множайшаго занятія, нежели зимніе; но впрочемъ нѣтъ времени въ году, которое насъ совсѣмъ бы отъ того освобождало. Въ разсужденіи чего таковыми напоминающими записками пособлю я памяти каждой хозяйки, и приложу при томъ предписанія, какимъ

образомъ по онымъ исполнять надлежитъ.

Нынѣшній мѣсяцъ еще бѣденъ въ прозведеніяхъ, но постараемся и не многими кои, приноситъ онъ, воспользоваться. Запасный чуланъ въ теченіи времени уже опорожнился, надзиранія въ немъ мало, или и никакого нѣтъ; птичій дворъ, столько тѣсную связь съ поварнею имѣющій, наполненъ бываетъ въ Апрѣлѣ еще мало, но и за немногими цыплятами, въ разсужденіи нѣжной ихъ молодости, должно имѣть пѣмъ рачительнѣйшій присмотрмъ; и для того начнемъ предложеніемъ:

Объ откармлиеаніи цыплятъ и молодыхъ голубей.

Нѣтъ моего намѣренія говорить здѣсь объ откармливаніи птицъ назначенныхъ на убой; къ сему впредь будетъ надлежащее мѣсто: я намѣренъ здѣсь предложить только о томъ, ка-

кимъ образомъ молодыхъ цыплятъ, или оставшихся каплуновъ, въ теченіи весеннихъ мѣсяцовъ, въ коротkое время можно откормить жирными и сдѣлать годными для стола. Извѣстно, что къ откармливанію оныхъ употребляются просяныя крупы, молоко и масло коровье: изъ сего выводимъ мы послѣдствіе, что цыплячій кормъ долженъ состоять изъ жирныхъ или маслистыхъ и мучныхъ частей, естьли хотѣть скорѣе достигнуть своего намѣренія. Просо, пшеница и ячмень суть зерновые плоды, отъ которыхъ они скорѣе всего жирѣютъ.

По чему надлежитъ намъ цыплятъ откармливать ячменными крупами, попеременно разваривая оныя либо на водѣ, или съ прибавкою мяснаго отвара, или въ молокѣ, и вмѣсто воды давать имъ пить молоко.

Или, давать имъ въ молокѣ размоченной бѣлой хлѣбъ. Въ первый день жрутъ они очень много, по чему над-

лежитъ имъ ставить корму сего больше. Но когда продолжить кормленіе такое недѣлю, то къ изумленію окажется, какъ могли они въ таковое коротkое время столько ожирѣть.

Напослѣдокъ можно давать имъ мѣсиво изъ конопляныхъ зернъ, крапивныхъ сѣмянъ, кирпичной муки, взявъ оныхъ по горсти, и вмѣстѣ мягко истолокши, съ прибавкою хруско смолонной пшеничной муки, смачивая молокомъ или водою. Кормъ сей дѣйствуетъ не токмо къ ихъ отжирѣнію, но и очень здоровъ; а старыя куры начинаютъ отъ него класть яица.

Въ разсужденіи кормленія молокомъ надлежитъ наблюдать то, чтобъ посуда къ сему употребляемая была со тщаніемъ вычищаема, и не завелось бы въ ней кислоты, что весьма противно намѣренію.

Издержки на сіе откармливаніе не должны насъ удерживать; ибо излиш-

ній расходъ вознаграждается скорѣйшимъ временемъ, въ каковое цыплята могутъ быть откормлены. По сему и молоко должно употреблять къ сему не простое, но неснятое, и въ первые дни надлежитъ еще подбавлять по немногу масла коровьяго.

Голубей молодыхъ откармливаютъ тѣмъ же кормомъ.

Кисель изъ улитокъ.

Сими животными можемъ мы пользоваться, пока онѣ непроганныя находятся еще въ черепкакъ своихъ; но многое зависитъ отъ погоды, ранѣе или позднѣе въ семъ мѣсяцѣ они появляются. Но чтобы заготовить изъ нихъ прочный запасъ, дѣлаютъ изъ нихъ сухой кисель слѣдующимъ образомъ: послѣ вылущенія улитокъ изъ черепковъ, со тщаніемъ очистивъ должно положить мясо ихъ въ мѣшечекъ, и крѣпко продавить. На каждый

фунтъ полученной слизи на студень сходствующей, растворить въ водѣ 12 золотниковъ камеди или гуммы Арабской, и рачительно вмѣстѣ смѣшать, прибавя къ тому четверть фунта исполченаго сахара; и на слабомъ огонькѣ исподоволь выпаривать, пока слизь сія болѣе къ рукамъ льнуть не станетъ: тогда передѣлать оную въ дощечки, осыпать мѣлкою скорбильною т. е. крухмальною мукою, чтобы дощечки между собою не слипались, и высушить поклавъ на бумагу въ печномъ вольномъ духу; послѣ чего сберегать въ сухомъ мѣстѣ. — Дощечки сіи можно употреблять въ похлебки, соусы и желе. — Признаютъ, что сей улиточной кисель, когда онаго, подверженные чахоткѣ, принимать будутъ каждаго утра по 6 золотниковъ въ мясной похлебкѣ, оказываетъ иногда отмѣнную пользу.

Сморчки сушить.

Очищенные и перемытые сморчки взнизать должно посредствомъ иглы на толстыя нитки, и привѣсить сохнуть въ тѣнистомъ мѣстѣ. Лучше однако, прежде развѣшиванія посушить оные въ тепломъ мѣстѣ, на примѣръ въ печномъ вольномъ духу; потому что когда ихъ свѣжіе сдвинуть на ниткѣ между собою тѣсно, легко портятся они и подвергаются плесени и загниванію. Недовольно еще того, чтобъ сморчки крѣпко изсушить; потребно умѣть оные и сберегать, защищая отъ молей, кои алчно на нихъ нападаютъ. Въ семъ намѣреніи надлежитъ высушить соли: сморчки укласть въ стеклянныя или каменныя банки, пересыпая по слоямъ высушенною солью, и потомъ банки завязать крѣпко свинымъ пузыремъ. — Изломавшіеся сморчки надлежитъ истолочь въ иготѣ, и хранить порошкомъ, ко-

торый составляетъ отличную приправу для нѣкіихъ соусовъ и другихъ сндѣей, какъ о томъ въ надлежащихъ мѣстахъ сказано будетъ.

Приготовленія изъ весенниихъ цвѣтковъ маткиной душки.

Низенькая сія благовонные цвѣтки имѣющая, и въ Апрѣлѣ цвѣтущая трава, извѣстная у Ботаниковъ подъ названіемъ фіялки душистой: (viola martia), кромѣ лѣкарственныхъ силъ своихъ, доставляетъ нѣкоторые запасы и для поварни. Въ свѣжемъ состояніи поварня пользуется сими цвѣтками, въ немногихъ случаихъ, какъ-то ниже слѣдуетъ.

Кисель изъ цвѣтковъ маткиной душки.

Обобранные цвѣтки надлежитъ истолочь въ каменной (отнюдь не въ металлической) ігопкѣ мягко, развести

бѣлымъ виномъ, и оставить на цвѣтках̀ъ до тѣхъ поръ, какъ оное посинѣетъ; тогда сцѣдивъ оное сквозь сито, обжарить въ свѣжемъ салѣ нѣсколько тертаго бѣлаго хлѣба, вылить на оный настоенное вино, прибавить сахара, и уварить въ густоту жидкаго киселя. — Далѣе приготовляютъ.

Желе изъ цвѣтковъ маткиной душки.

Взявъ полтора фунта оленьяго рога, три штофа воды и кусокъ фіялковаго корня (продаваемаго во маскатильныхъ рядахъ), варить на слабомъ огнѣ исподоволь въ теченіи цѣлыхъ 6 часовъ времени; послѣ того отваръ сцѣдить, и еще уварить, чтобъ осталось онаго пол-штофа. Въ сей сгущенный отваръ влить бутылку рейнвеину, выдавить сокъ изъ четырехъ лимоновъ, положить четверть фунта

сахара и кусокъ корицы. Между тѣмъ пол-фунта цвѣтковъ маткиной душки съ пол-штофомъ рейн-вейна варить на слабомъ огнѣ часъ, пока вино сдѣлается синевато, и тогда процѣдить сквозь сито. Когда вышеупомянутой отваръ оленьяго рога отстоится и поостынетъ, влить въ него отваръ маткиной душки также поостывшій; смѣсь сію процѣдить сквозь суконной желейной мѣшокъ въ формы, и поставить въ холодное мѣсто, чтобъ застыло. Когда сіе желе подавать на столъ, должно форму подержать нѣсколько минутъ въ горячей водѣ, и проворно выпрокинуть на блюдо.

Въ прокъ заготовляется въ хозяйствѣ, одинъ только

Уксусъ изъ цвѣтковъ маткиной душки.

Положи фунтъ цвѣтковъ маткиной душки въ оловянную чашу, и спрысни вскипяченною рѣчною водою, чтобъ

бы только отволгли; въ семъ состояніи накрывъ чашу оставить до утра. На другой день взлей на цвѣтки штофъ хорошаго ренскаго уксуса, приставь чашу накрывъ на углевой жаръ, очень слабой, и дай медленно прѣть полчаса, пока уксусъ посинѣетъ; тогда процѣди сквозь частое сито, разлей въ бутылочки, и крѣпко закупоря сохраняй.

Молодые хмѣлевые побѣги сберегать на нѣсколько времени свѣжими.

Извѣстно, что срѣзанные молодые хмѣлевые побѣги долго уберечь свѣжими не можно, но охотникамъ до оныхъ очень пріятно быть можетъ то, чтобъ имѣть сію снѣдь недѣли двѣ или три, сверьхъ того времени, когда оные пройдутъ, и умаперѣютъ, слѣдственно къ употребленію въ снѣдь сдѣлаются негодными. Въ намѣреніи сбереженія оныхъ, надлежитъ

сіи побѣги уклать рядомъ на землю, и совсѣмъ землею же засыпать; когда же хотя кончикъ сихъ побѣговъ изъ земли выставится, они принимаются, пустятъ мочку, и получаютъ непріятной травяной вкусъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

содержащагося въ семъ мѣсяцѣ

АПРѢЛѢ.

Столы обѣденные:

Числ.		Стр.
1.	Супъ съ лапшею	1
	Говядина съ травнымъ соусомъ	2
2.	Супъ засыпанной крупами, и приправленной виномъ	3
	Фрикасе изъ телятины	4
3.	Подпаленной водяной супъ	5
	Поросенокъ въ добѣ	—
4.	*Столъ гостиной.*	6
	Супъ спаржной	—
	Говядина приготовленная подобіемъ дичины	8
	Соусъ съ капорсами	—
	Хмѣлевые побѣги съ котелетами	9
	Приготовленіе котелетовъ	38
	Цѣлой ягненокъ жареной	

Числ.		Стр.
5.	Похлебка съ цыпляпами - -	11
	Сморчки въ рагу - - - - -	12
6.	Супъ изъ бѣлаго хлѣба - - -	13
	Задняя нога баранья обжаренная - - - - - - - - - - -	—
7.	Супъ со пшеномъ - - - - -	14
	Улитки приготовленныя съ яицами - - - - - - - -	15
8.	Супъ изъ саго - - - - - -	16
	Говядина панированная - - -	17
	— Соусъ къ ней - - - - - -	—
9.	Супъ съ перловыми крупами -	18
	Цыплята или голуби съ щавелемъ - - - - - - - - -	19
10.	Супъ травной съ выпускными яицами - - - - - - - -	20
	Караси съ ветчиннымъ соусомъ - - - - - - - - -	21
11.	*Обѣдъ гостиной:*	
	Супъ съ чиненными булками -	22
	Говяжей языкъ фаршированный - - - - - - - - -	24

Числ.		Стр.
	Артишоки въ сметанѣ	25
	Жареные молоды зайцые чиненые	—
	Супъ изъ рапунцеля	26
12.	Супъ изъ яичницы	27
	Лактукъ съ сметаною и цыплятами или молодыми голубями	—
13.	Супъ шпинатной	29
	Чиненая телячья грудина жареная	—
	Соусъ изъ сербаринныхъ ягодъ	30
14.	Супъ изъ костей отъ жаренаго	31
	Баранйна съ хмѣлевыми побѣгами	32
15.	Супъ изъ улитокъ	33
	Жареная почечная часть душоная	35
16.	Супъ съ курицею и мозговыми костями	36
	Пуддингъ шпинатной	—
17.	Супъ со сморчками	38

Числ. Стр.

Свинина приготовленная подобіемъ дичины - - - - - - - 38

18. *Столъ гостиной:*

Супъ съ раковымъ пуддингомъ - 39
Цыплята съ паржею - - - - 40
Угорь въ фрикасѣ - - - - - 41
Баранья нога съ анчоусами - - 42
Салатъ изъ молодой цикоріи - —
19. Супъ тертой - - - - - - 43
Соусъ зеленой съ цыплятами 44
20. Супъ щавелевой - - - - - - —
Битая говядина - - - - - - 45
21. Панадной или хлѣбной супъ съ виноградным виномъ - - - 46
Окорокъ съ протертымъ горохомъ - - - - - - - - - —
22. Супъ изъ лактукъ салата - - 48
Телячья печенка въ кисломъ соусѣ - - - - - - - - - —
23. Супъ гороховой - - - - - - 50
Караси съ укропомъ - - - - - —
24. Супъ изъ ключеваго кресса - 51

Числ. Стр.

Ветчина въ рагу - - - - - - - 52

25. *Обѣдъ гостиной:*

Супъ изъ раковъ - - - - - - 53
— Какъ дѣлать раковое масло —
Шпинатъ съ сметаною и фриканделями - - - - - - - - 55
— Какъ дѣлать фрикандо —
Малые мозговые пашпетцы 56
Здобное тѣсто какъ дѣлать 57
Жареные цыплята чиненые - 58
Салатъ изъ молодыхъ бузинныхъ побѣговъ - - - - - - —
26. Мясная похлебка съ пшонными клецками - - - - - - - 59
Теляпина съ тиміаномъ - - 60
27. Супъ травяной - - - - - - - 61
Говядина съ хорошимъ соусомъ 62
28. Супъ водяной съ яицами - - 63
Бараньи языки въ рагу - - - —
29. Похлебка съ курицею и овсяною мукою - - - - - - - - 64

Числ.		Стр.
	Пуддингъ изъ жаренаго каплуна или курицы - - - - - -	95
30.	Супъ крупяной - - - - - - -	67
	Жареная колбаса съ кислымъ соусомъ	

О пирожномъ для каждаго гостинаго обѣда и запросто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Апрѣлѣ.

1.	Черепенникъ - - - - - - -	69
2.	Тортъ на скорую руку - -	70
3.	Кудрявое пирожное - - -	71
4.	Вафли - - - - - - - - -	72

Вечернее кушанье или блюды для ужина въ Апрѣлѣ.

1.	Хмѣлевые побѣги въ фрикасѣ	73
2.	Яичница съ изюмомъ - - -	74
3.	Печеные лягушечьи задки - -	75
4.	Дупое съ корицею - - - -	76
5.	Грильядъ изъ баранины - - -	77

Числ.		Стр.
6.	Клецки кервельныя - - - - -	78
7.	Телячьи почки на ломтяхъ бѣлаго хлѣба - - - - - - - - -	79
8.	*Вечерній столъ гостиной :*	
	Супъ изъ саго съ виномъ - -	80
	Телятина этуфадомъ - - - -	—
	Пуддингъ миндальной - - - - -	81
	Жареные цыплята чиненые анчоусами - - - - - - - - -	83
	Соусъ вишенной - - - - - - -	—
9.	Яица чиненыя травами - - -	84
10.	Свиные языки жареные - - -	85
11.	Амулетъ съ шпинатомъ и щавелемъ - - - - - - - - - -	86
12.	Клецки съ улипками - - - -	87
13.	Яичница съ жареною колбасою	88
14	Яичной карбонадъ - - - - - -	89
15.	*Вечерній столъ гостиной :*	
	Супъ шоколадной - - - - - -	90
	Фрикандели съ трюфельнымъ соусомъ - - - - - - - - -	91

Числ.		Стр.
	Жареные караси - - - - - -	93
	Жареные голуби - - - - - -	93
	Разварной шиповникъ - - -	94
16.	Сморчки въ сметанѣ - - - - -	—
17.	Крупеня изъ крупъ перловыхъ	95
18.	Черепенной коровай - - - -	96
19.	Аши или крошево изъ жареной баранины - - - - - - - -	
20.	Равіоли изъ шпината - - -	
21.	Колбаски изъ бѣлаго хлѣба	
22.	*Вечерній столъ гостиной.*	
	Супъ миндальной - - - - - -	110
	Голуби молодые въ брезѣ - -	—
	Варенецъ изъ шпината - - -	101
	Телячья грудина жареная - -	102
	Лимонной салатъ - - - - - -	103
23.	Телячье легкое въ мясляномъ соусѣ - - - - - - - - - -	104
24.	Молочная струдель - - - - -	105
25.	Яица съ кислымъ соусомъ - -	106
26.	Телячьи рубцы въ фрикасѣ -	107
27.	Лапшеникъ - - - - - - - -	108
28.	Ягнячьи головки жареныя - -	109

Числ. Стр.

29. *Вечерній столъ гостиной:*

Супъ лимонной - - - 110
Эскалопъ изъ зайца - - 111
Пшено на Вѣнской образецъ - 112
Четверть барашка жаренаго - 113
Салатъ изъ кореньевъ копытчатаго ревеня - - - 114
30. Колбасныя клецки - - - 115
Сдавленая голова свиная - - —

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Апрѣлѣ - 117

Объ откармливаніи цыплятъ и молодыхъ голубей - - 120
Кисель изъ улитокъ - - 123
Наставленіе, какимъ образомъ сморчки сушить и въ прокъ сберегать - - - - 125
Приготовленія изъ весеннихъ цвѣтковъ, мапкина душка называемыхъ - - - - 126

Числ. Стр.
Кисель - - - - - 126
Желе - - - - - 127
Уксусъ изъ цвѣтковъ матки-
ной душки - - - - 128
Молодые хмѣлевые побѣги
сберегать на нѣсколько вре-
мени свѣжими - - - 129

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ МАІЙ.

Столы обѣденные.

МАІЯ 1 ЧИСЛО.

Супъ рубленой.

Замѣси на яичныхъ желткахъ изъ хорошей пшеничной муки, съ прибавкою не много соли, крутое тѣсто; раскатай оное, и повареннымъ ножемъ изруби дробно, чтобъ кусочки вышли не больше ячменнаго зерна; пропусти сквозь рѣшето, чтобъ всѣ зерна сдѣлались равны; разогрѣй въ кастрюлѣ масла коровьяго, положи въ него зерна и обжарь до желта: тогда налей горячимъ мяснымъ отваромъ, и дай вски-

пѣть; приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и подавай.

Говядина съ соусомъ ремуладомъ.

Отвари нѣсколько фунтовъ говядины отъ грудины или отъ филейной части (мякоть находящаяся по обѣ стороны хребетной кости), по обыкновенному въ водѣ, пока сдѣлается довольно мягка: тогда изрѣжь оную въ тонкіе ломтики, поклади на рашпаръ (*), помажь коровьимъ масломъ, и надъ углями обжарь съ обѣихъ сторонъ румяно, уклади на блюдо, и подавай къ оному слѣдующій травной соусъ или ремуладъ.

Возьми цибули, кервеля, эстрагона, базилика, мелисы, маіорана, пимперне-

---

(*) Рашпаръ или роста называется поваренное орудіе, состоящее изъ желѣзной рѣшотки съ ножками, кою ставятъ надъ жаромъ, для обжариванія мясъ и другихъ вещей.

ли, портулака, эшалота и петрушки, изруби сіи травы каждую особливо, послѣ чего истолки въ иготѣ; также нѣсколько анчоусовъ; еще оботри на сахаръ кожу съ одного померанца. Приготовя сіе разотри два яичныхъ желтка въ густую сваренныхъ, прибавь чайную чашку сухой горчицы, немного прованскаго масла, и каждой травы по стольку, чтобъ произвело пріятный вкусъ; при чемъ языкъ повара дѣлаетъ рѣшеніе, которой травы надлежитъ прибавить или убавить. Напослѣдокъ должно вмѣшать туда же анчоусовъ и сахаръ натертой померанцовою кожею, выдавить изъ сего помаранца сокъ, вымѣшать, и естьли окажется густъ, можно по произволенію развести ренскимъ уксусомъ. — Сей соусъ подаютъ на столъ холодной.

МАІЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ Гановерской.

Растопи въ кастрюлѣ четверть фунта масла коровьяго, обжарь въ немъ 15 золотниковъ муки крупичатой, разведи двумя штофами отвара изъ телятины, и взвари, съ приложеніемъ пучка поваренныхъ травъ (*). Между тѣмъ сдѣлай клецки изъ рубленой телятины или телячьихъ почекъ, истертаго бѣлаго хлѣба, съ прибавленіемъ пряностей, на яицахъ и маслѣ коровьемъ, и обжарь оныя въ маслѣ до желта. За пол-часа предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, приставь клецки въ

(*) Пучокъ травъ обыкновенно называется у поваровъ, не много цибули, петрушки, и кервелю; иногда прибавляютъ къ сему и другихъ душистыхъ травъ. Названіе сіе употребляютъ, чтобъ не повторять всѣхъ травъ по именамъ.

кастрюлѣ на углевой жарѣ, вымѣшивай по часту, и когда клецки вздуются, выложи на нихъ супъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и подавай.

Телятина съ приправленными раками и спаржею.

Изруби телятины тѣмъ же образомъ какъ для фрикасе, обвари до полуспѣла, послѣ выложи въ кастрюлю съ кускомъ масла коровьяго; къ тому прибавь луковицу цѣлкомъ, два лавровыхъ листа, лимонной корки и мушкатнаго цвѣта, и ужарь.

Между тѣмъ отвари сколько угодно раковъ, слупи черепки съ спины, шѣекъ и клешней, но такъ, чтобъ раки остались цѣлы; очисть сморчковъ, и отвари оные; оправь спаржи, и также отвари. На послѣдокъ сдѣлай еще слѣдующій соусъ: замѣси 2 или 3 яичныхъ желтка, съ щепотью муки кружичетой, положи туда же кусокъ коровьяго масла, мѣлко изкрошенной ли-

монной корки и цѣлую луковицу; прибавь не много мяснаго отвара, и при непрестанномъ мѣшаніи взвари на угляхъ. Естьли соусъ выдетъ густъ, можно оной развести мяснымъ отваромъ; или, еще лучше, сокомъ стекающимъ при разрѣзываніи жаренаго мяса.

Подавая, уклади порядочно на блюдо, сперва мясо, послѣ того раковъ, сморчки и спаржу, и облей соусомъ. — Естьли угодно, можно прибавить къ сему клецокъ или калбасовъ сдѣланыхъ изъ фарши теляпины и раковъ.

МАІЯ 3 ЧИСЛО.

Вехи-сулъ съ коринкою.

Истолки въ иготѣ горсть коринки, прибавь испертаго на терку миндаля и размоченнаго мякиша бѣлаго хлѣба, еще смочивъ оной въ винѣ; послѣ приливая бѣлаго вина, пропусти

все сквозь сито, приправь сахаромъ и корицею, взвари, и подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Пудингъ изъ говядины.

Отрѣжь отъ задней говяжей ноги нежирнаго мяса тонкими полосками, очисти мясо отъ жилъ; послѣ того изкроши три четверти фунта вепчиннаго сала въ маленькіе жеребейки, смѣшай съ говядиною; туда же положи 8 яицъ взбитыхъ до тонкости мутовкою, мѣлко изрубленнаго лука и лимонной корки, соли, перца, мушкатнаго цвѣта и гвоздики, равнымъ образомъ порошка изъ высушенныхъ поваренныхъ травъ, или одного сухаго и въ порошокъ истертаго базилика. Наконецъ прибавь туда же 3 или 4 ложки горячаго коровьяго масла, вымѣшай со пщаніемъ, завяжи все въ салфетку масломъ коровьимъ вымазанную, и вари четыре часа.

Для соуса къ пуддингу, подпали муки въ маслѣ коровьемъ до темна, накати мяснымъ отваромъ, положи лимона кружками, капарсовъ, цѣлую луковицу, перца и мушкатнаго цвѣта, и увари. Когда есть печерицы, сморчки, или что кто жалуетъ, можно и того прибавить, или приправить однимъ печеричнымъ порошкомъ.

Поспѣвшій пуддингъ выкладываютъ на блюдо, и облитой соусомъ отсылаютъ на столъ.

МАІЯ 4 ЧИСЛО.

Столъ гостиной.

Супъ сларжной.

Вари въ мясномъ отварѣ двѣ пары молодыхъ голубей. Въ другой кастрюлѣ сдѣлай подпалку изъ четверти фунта коровьяго масла съ нѣсколькими ложками муки, влей на сіе 3 или 4

штофа мяснаго отвара, положи пучокъ чобра, свѣжаго или сушенаго все равно, ибо подавая на столъ, пучокъ сей вынимаютъ. Тогда очисти спаржу, отвари въ водѣ, и положи оную къ голубямъ съ кусочкомъ сахара, и приправивъ пряностьми.

Можно же голубей разрѣзавъ каждаго на четверо, и обвалявъ въ мукѣ, обжарить въ маслѣ; послѣ чего налить мяснымъ отваромъ, и варить. Далѣе отварить 30 раковъ, вылущить изъ нихъ мясо и обжарить въ маслѣ коровьемъ; изъ оставшихъ раковыхъ частей и лузги дѣлаютъ къ сему супу раковое масло. Отпуская на столъ положи въ чашу гренковъ бѣлаго хлѣба, на оные уклади раковыя шейки и спаржу, потомъ голубей, вылей на все сіе вышепомянутой супъ, и подбей раковымъ маломъ.

Говядина по Королевски.

Грудинную часть говядины нашпекуй ветчинным Ъ саломъ и гвоздикою, положи оную въ горшокъ, съ прибавкою искрошеннаго говяжьяго мозга изъ костей, перца зернами, мушкатнаго цвѣта, розмарина и лавровыхъ листьевъ, наложи на горшокъ крышку, обмажь по шву тѣстомъ, и поставь на ночь на углевой жаръ, чтобы упрѣвало. За часъ предъ тѣмъ какъ подавать на столъ, мясо должно вынуть, переложить въ другую кастрюлю, положить изъ горшка сока, выварившагося изъ мяса, и добрую бутылку краснаго вина, и варить до того времени, когда надобно отпускать на столъ.

Далѣе отварить телячьяго сладкаго мяса и почекъ, также куриныхъ печонокъ, изрѣзать въ кусочки и ломтики, взошкнуть на деревянную спичку, омочить въ растопленномъ маслѣ, обвалять въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ

и обжарить до румяности на рашпарѣ. Подавая на столъ сію обжаренную мѣлочь воткнуть съ ихъ спичками въ грудину, и подъ оную выложить соусъ.

Пастетъ съ зайцомъ.

Къ сему надлежитъ во первыхъ сдѣлать завареное прѣсное тѣсто слѣдующимъ образомъ: взварить четверть фунта масла коровьяго съ бутылкою воды, и крошечкою соли. Между тѣмъ на пекарной столъ высыпь гарнецъ муки кучею, въ верьху которой должно сдѣлать ямку, влить въ сію ямку взогрѣтую съ масломъ воду, и проворно мѣся сдѣлать крутое тѣсто, изъ котораго свалять круглой хлѣбъ, завернуть въ скатерть, и дать остынуть. Тогда раскатать изъ сего тѣста поддонокъ круглой, или лучше овальной, сходно къ формѣ заячьихъ почекъ, и вторую лепешку для крышки, но оная должна быть нѣсколько больше и тоне поддонка; сей поддо-

мокъ на листѣ писчей бумаги положить въ тортную сковороду, имѣющую высокую крышку. Взять еще комъ тѣста, раскатать въ длину подобіемъ калбасы, не много расплющить скалкою, но не очень широко, на примѣръ въ вершокъ вышиною, обложить онымъ окраекъ у поддонка, подмазавъ яичнымъ желткомъ, чтобъ лучше присталъ. Между тѣмъ заячьи почки (половина зайца задняя, отнятая по самыя почти лопатки отъ передка), оправить нашпековать, мочить въ уксусѣ съ разными пряностьми; крестецъ у оныхъ и по спинкѣ въ двухъ или трехъ мѣстахъ надрѣзать, пазнокти и часть ногъ отрѣзать прочь, по самыя колена.

Напослѣдокъ надобно приготовить еще фаршъ. Для сего надлежитъ заячій передокъ отварить въ водѣ мягко, обобрать съ костей мясо, и съ прибавкою ветчиннаго сала изрубить мѣлко. Прибавить къ тому истертаго

ржанаго хлѣба, сахара, соли, перца, гвоздики, мушкатнаго цвѣта, порошка изъ душистыхъ поваренныхъ травъ и лимонной корки, смочить уксусомъ, и замѣсить фаршъ на яичныхъ желткахъ. Симъ фаршемъ должно намазать дно у пастета, положить на сіе заячьи почки, уклась кружками лимона и листочками коровьяго масла, и усыпать разными пряностями. Напослѣдокъ наложить тѣстяную крышку, помазавъ края также яичнымъ желткомъ, и пригнести, чтобъ пристало. Послѣ сего остается въ волѣ повара украсить сію крышку разными вырѣзками и фигурами изъ того же тѣста; ибо изъ онаго можно выдѣлывать что угодно. Потомъ вымазать пастетъ съ наружности яичнымъ желткомъ, и поставить въ печь на два часа. Когда пастетъ пробудетъ въ печи пол-часа, влить въ него виноградnаго вина, смѣшавъ по поламъ съ уксусомъ, и довершить запеканіе.

Жареная баранина, приготовленая подобїемъ дичины.

Надлежитъ къ сему отрѣзать заднюю баранью ногу, избить на ней мясо поваренным молоткомъ, и положить на два дни въ уксусѣ, съ примѣсью крупно истолченныхъ мозжевеловыхъ ягодъ, крошенаго лука, тимiана, базилика, эстрагона, петрушки, лавровыхъ листьевъ, и соли; вынувъ изъ уксуса должно ногу сію привѣсить, чтобъ мокрота чисто стечь могла; далѣе слупить съ нее кожицы, нашпековать, и зажарить на вертелѣ. — Соусъ къ ней подаваемый составляется слѣдующимъ образомъ: изрубить дробно анчоусовъ, луку, печерицъ и капорсовъ, положить оныя въ сокъ истекавшій отъ мяса во время жаренія, приварить, накапить не много мяснымъ отваромъ, протерѣть сквозь сито, и подать къ жареному.

Салатъ изъ стеблей портулака.

Стебли сего повареннаго растѣнія надлежитъ срѣзать вплошь по самую землю, листья съ нихъ осмыгнуть, кожу облупить, и обрѣзавъ какъ спаржу, отварить въ водѣ съ солью. Послѣ того выложить въ холодную воду, и подобно другимъ салатамъ подавать съ соусомъ изъ уксуса и прованскаго масла.

МАІЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ луковой.

Обжарь сколько угодно луковицъ изрѣзанныхъ въ кружки въ коровьемъ маслѣ, пока довольно темно пожелтѣютъ. Потомъ влей на сіе два шпофа воды, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и подбей двумя яичными желтками, взбитыми съ ложкою уксуса и малою

щепотью муки. Подавая на столъ, выкладываютъ сей супъ на гренки ржаного хлѣба.

Рагу изъ жареной баранины.

Подпали двѣ столовыхъ ложки верьхомъ насыпанныя крупичатой муки, до темноватости въ коровьемъ маслѣ; прибавь туда же рубленыхъ лука и анчоусовъ, и привари не много. Потомъ накати сколько надобно мяснымъ отваромъ, вымѣшай, прибавь ренскаго уксуса, приправь перцомъ и лимонною коркою, разведи сокомъ собраннымъ отъ жаренаго и увари. Между тѣмъ нарѣжь ломтиками остатковъ жареной баранины, кости изруби въ куски, все положи въ соусъ и привари.

Поелику соусъ сей долженъ быть остраго вкуса, то нѣкоторые подбавляютъ въ него толченаго чеснока, или рокамболя (*).

(*) Рокамболь родъ малаго чеснока, котораго головки не болѣе гороши-

МАЯ 6 ЧИСЛО.

Супъ съ овсяною крупою.

Въ двухъ штофахъ воды размѣшай овсяныхъ крупъ, вари пол-часа, и когда вода отъ овсяной слизи сгуститъ, пропусти сквозь сито, протирая, приставь опять на огонь, и когда закипитъ, подбей пятью яичными желтками, прибавь масла коровьяго, естьли угодно сахара, вымѣшай, и подавай съ сухариками бѣлаго хлѣба въ маслѣ обжаренными. Можно прибавлять въ сей супъ изюму и коринки.

Свинина душоная.

Мяса свинаго часть отвари въ водѣ до полуспѣла; растопи комъ масла коровьяго въ глиняной съ высокими

ны; онъ имѣетъ чесночный вкусъ и запахъ, но въ употребленіи не оставляетъ по себѣ зловонія.

окрэйками сковородѣ, положи въ оное мясо, приправь солью, перцомъ, гвоздикою и мѣлко изкрошенною лимонною коркою, брось туда же щепоть муки, накрой сковороду крышкою, и оставь чтобы довольно упарилось. Когда свинина съ обѣихъ сторонъ зарумянѣетъ, и почти поспѣла, влей немного вина виноградnаго, или хотя ренскаго уксуса. Можно къ сему прибавить толченыхъ мозжевеловыхъ ягодъ, также луковицъ цѣлыхъ и лавроваго листа.

МАІЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ тертой.

Изотри на терку ржанаго хлѣба, и обжарь оной въ свѣжемъ говяжьемъ салѣ. Между тѣмъ должно приготовить крѣпкой мясной отваръ съ разными поваренными кореньями, какъ то: петрушкою, сельлереею, морковью

и тому подобными; которой подбей двумя яичными желтками и кускомъ масла коровьяго, приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и вылей въ чашу на обжаренной истертой ржаной хлѣбъ.

Говядина съ изюмнымъ соусомъ.

Отвари хорошую часть говядины въ водѣ съ солью. Между тѣмъ отобравъ крупнаго изюма горсти двѣ, вычисти изъ онаго сѣмечки, и кусокъ ржанаго хлѣба, обжаръ гораздо въ коровьемъ маслѣ, изкроши оной въ кастрюлю, налей мяснымъ отваромъ, развари мягко, и тотчасъ пропусти сквозь сито, протирая. Соусъ сей по произволенію можно разводить мяснымъ отваромъ; и за пол-часа предъ тѣмъ какъ подавать на столъ, выложить въ кастрюлю, прибавить крупно истолченныхъ перца, инбиря и мушкатнаго орѣшка, также вычищенной

изюмъ и говядину, и нѣсколько приварить. Подавая говядину укласть изюмомъ, и облить соусомъ. — Вмѣсто ржанаго хлѣба можно употреблять и мучную подпалку, и прибавлять ложки двѣ уксуса.

МАІЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ монастырской.

Исполки поболѣе четверти фунта сарацинскаго пшена въ иготѣ очень мягко, обжарь оное въ пол-фунтѣ коровьяго масла до темножелтости, разведи полуторымъ штофомъ бѣлаго пива, положи сахара, мѣлко изкрошенной лимонной корки, большую щепоть корицы, и вари. Между тѣмъ взбей 5 или 6 яичныхъ желтковъ, разведи стаканомъ французскаго вина, пропусти сквозь сито, и подбей симъ супъ. — Для гостей подаютъ сей супъ съ горькими макаронами; запросто же съ сдобными булками.

Вьюны въ луковомъ соусѣ.

Поелику вьюны надлежатъ въ число рыбъ имѣющихъ слизистую кожу, то необходимо надлежитъ сперва сбить оную, обтирая солью, золою или истолченнымъ углемъ; при чемъ отрѣзываютъ и хвостовыя перья. Послѣ того выпотрошить; но печенки, кои самый вкуснѣйшій кусокъ составляютъ, сберечь съ великимъ раченіемъ; вьюновъ разрѣзавъ въ куски, отварить въ водѣ съ солью. Между тѣмъ приготовить соусъ на коровьемъ маслѣ съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, мѣлко искрошеннымъ лукомъ, прибавкою воды и уксуса; уварить оной, положить немного сахара, чтобъ только отнять остроты у уксуса. Положить наконецъ въ сей соусъ вьюновъ съ печенками, и гораздо приварить. Подавая на столъ, можно сей соусъ посыпать дробно изкрошенною лимонною коркою.

МАІЯ 9 ЧИСЛО.

Подпаленной молочной супъ.

Подпали муки въ глиняной посудинѣ, пока гораздо потемнѣетъ, разведи вскипяченнымъ молокомъ, и старайся муку всю разболтать, чтобъ комковъ не осталось. Тогда прибавь сахара и корицы, побей яичными желтками, и доваривая супъ, непрестанно мѣшай мутовкою. Поелику супъ сей вкусомъ и цвѣтомъ много сходствуетъ къ шоколадному, то вкусъ онаго несравненно удобряется чрезъ подбавку малой доли шоколада. Подаютъ оной съ гренками бѣлаго хлѣба, въ сухарики искрошенными.

Пуддингъ изъ пшена сарацинскаго.

Фунтъ пшена ополосни въ нѣсколькихъ водахъ, и потомъ развари въ водѣ мягко, но такъ, чтобъ оное гораздо взбухло; тогда остуди холод-

ною водою. Далѣе разотри фунтъ масла коровьяго въ сметану, выпусти въ него 10 яицъ цѣлыхъ, и 10 желтковъ; приправь сахаромъ, корицею и обтертою желтою кожею съ свѣжаго лимона; всыпь туда же четверть фунта крупичатой муки, и четверть же фунта облупленнаго и въ полоски изрѣзаннаго миндаля, въ томъ числѣ два ядра горькаго миндаля; когда угодно, можно прибавить къ тому пол-фунта коринки. Напослѣдокъ вмѣшай туда же и пшено, прибавь взбитыхъ въ пѣну яичныхъ желтковъ, и только сметаны, чтобъ сдѣлать надлежащую густоту. Смѣсь сію завяжи въ салфетку, и свари по обыкновенному, какъ сказано о пудингахъ въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ. Подаютъ сей пудингъ съ подпаленнымъ масломъ коровьимъ, или инымъ соусомъ; однакожь соусъ винной къ сему приличнѣе. Величину сего пудинга соображаясь вышесказанному

размѣру, по числу садящихся за столъ, можно прибавлять и уменьшать.

МАІЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ сочевичной.

Приставь чечевицы съ водою на огонь, и развари оную мягко; послѣ того протри сквозь сито, разведи мяснымъ отваромъ; подпали муки въ коровьемъ маслѣ, подбей супъ, приправь перцомъ и доверши варенiе. Между тѣмъ обжарь въ коровьемъ маслѣ ржаного хлѣба, и подавай съ онымъ супъ. Прибавляютъ же сей супъ дробно изкрошеннымъ и въ коровьемъ маслѣ обжареннымъ лукомъ.

Упаренная говядина.

Часть говядины избей, нашпекуй ветчиннымъ саломъ и лимонною кор-

ною; послѣ чего положи на ночь въ красной, т. е. пивной уксусъ. Поутру, вынувъ говядину изъ уксуса, отваривай въ водѣ, присоли, положи кусокъ инбиря, кубебы цѣлкомъ, нѣсколько лавроваго листа, и вари наложа крышку; однакожь не упускай со пщаніемъ снимать пѣну. Когда варено было уже цѣлой часъ, подбавь пивнаго уксуса, лимона кружками, и упаривай. Когда уже отвара въ горшкѣ останется немного, которой вкусомъ долженъ быть солонъ и кисль, то подбей оной подпаленною въ маслѣ мукою; или изотри на теркѣ пряникъ, или ржанаго хлѣба, положи туда же и привари. Подавай сію часть говядины уклавъ кружечками лимона, выложи на нее сквозь сито соусъ, съ котораго счерпай излишній жиръ.

МАЯ 11 ЧИСЛО.

Столъ гостиной.

Супъ съ цыплятами и чиненымъ кочаннымъ салатомъ.

Сдѣлай фаршъ изъ телятины, сладкаго телячьяго мяса, съ прибавкою ветчиннаго сала, шалота, печериць, петрушки и другихъ поваренныхъ травъ, мушкатнаго цвѣта, соли, тертаго бѣлаго хлѣба, на нѣсколькихъ яичныхъ желткахъ. Частью сего фарша начини двѣ пары цыплятъ, отвари оныхъ до полуспѣла въ водѣ, вынувъ изъ воды осуши, обложи ломтиками ветчиннаго сала, и довари въ каструлѣ въ мясномъ отварѣ. Далѣе, возми кочаннаго салата, обвари оной горячею водою, потомъ окати холодною водою; когда вода съ него обтечетъ, расправь кочни листъ по листу, сердцевину вырѣжь вонъ, и на мѣсто оной начини приготовленнымъ фаршемъ, и между

каждымъ листомъ заложи по ложкѣ онаго, оправь листы по прежнему, обвяжи кочни нитками, и свари до спѣла въ хорошемъ мясномъ отварѣ. Напослѣдокъ размочи мяснымъ отваромъ гренковъ бѣлаго хлѣба, уклади оные по краямъ глубокаго блюда, въ средину положи кочанной салатъ, и цыплятъ; потомъ вылей туда же супъ, въ которомъ все сіе варилось.

Телячья нога въ добѣ, съ соусомъ померанцовымъ.

Обѣли (обвари до полуспѣла) ногу телятины въ горячей водѣ, вынь опять, осуши, слупи съ оной кожицы, и нашпекуй крупными полосками ветчиннаго сала, гвоздикою и корицею. Послѣ того нашпекованную ногу обверни въ салфетку, и обвяжи, положи въ большую кастрюлю, которую можно было бы накрыть, влей ренскаго уксуса, вина бѣлаго и воды столько, чтобъ кастрюля была полна; положи розма-

рина, лавровыхъ листьевъ, иныхъ приправъ, лука, и накрывъ кастрюлю, упаривай до мягкости. Отпуская на столъ, салфетку сними, выложи ногу на блюдо, укрась кружечками лимона, обжареными въ маслѣ травами, и другимъ чемъ угодно. Къ ней подаютъ въ особливой соусницѣ соусъ пиканъ, т. е. пряной, но теперь назначимъ мы къ ней соусъ померанцовой. Для сдѣланія онаго отрѣжь нѣсколько ломтей ветчины, и обжарь оные вмѣстѣ съ луковицами въ раковомъ маслѣ, прибавь къ сему два гвоздка гвоздики, дополни кулисомъ (густой мясной сокъ вываріваемый изъ мясъ), а въ недостаткѣ онаго, брось на ломти ветчины щепоть муки, и накати хорошимъ мяснымъ отваромъ, прибавь травнаго уксуса, выдави сокъ изъ одного лимона, положи нѣсколько изрубленныхъ анчоусовъ, и увари. Послѣ того пропусти соусъ сквозь сито, оботри на сахаръ корку съ одного по-

меранца, и вмѣстѣ съ сокомъ изъ оныя положи въ соусъ.

Тимбалъ изъ артишоковъ.

Приготовь для сего здобное тѣсто, раскатай оное въ ножевой обухъ толщиною, въ пядень шириною и въ аршинъ длиною, вымажь растопленнымъ масломъ коровьимъ, и закатай въ трубку; въ семъ состояніи оставь тѣсто на ночь, чтобъ отвердѣло. По утру примись опять за оное, переваляй и раскатай толщиною въ комль гусинаго пера: приготовь глубокую кастрюлю, вымажь оную коровьимъ масломъ, возми тѣсто скатанное въ трубку за конецъ, приставь оной къ срединѣ, и развертывая, обложи дно и стѣны кастрюли вокругъ, подобіемъ улитки: потомъ изъ того же тѣста раскатай листъ таковой же толщины, и наложи сверьха. Далѣе, очисть артишоки, и отвари въ водѣ, но не очень мягко.

Между тѣмъ сдѣлай фаршъ изъ раковыхъ шеекъ изрубленныхъ, истертаго бѣлаго хлѣба, на коровьемъ маслѣ и яичныхъ желткахъ, съ приправою петрушкою, маіораномъ и мушкатнымъ цвѣтомъ: начини симъ фаршемъ артишоки, вынувъ изъ оныхъ сердцевину и между каждымъ листомъ положи по ложкѣ сего фарша. Начиня артишоки, вари оные въ мясномъ отварѣ, пока вскипитъ: тогда уклади ихъ въ тимбалъ, накрой приготовленнымъ листомъ тѣста, и запекай исподоволь въ печномъ вольномъ духу полтора часа. Отпуская на столъ взбѣжь крышку, и влей въ тимбалъ слѣдующій соусъ:

Оботри лимонъ на сахаръ, положи сахаръ въ рюмку рейн-веина или французскаго вина, прибавь кулиса, и привари.

Жареныя водяныя куры.

Водяныхъ куръ или какъ называютъ ихъ въ иныхъ мѣстахъ лысенъ, ощипавъ, кожу съ шеи и головы содрать, оправить къ жаренію какъ и домовыхъ куръ; послѣ выпотрошенія же, вымыть внутри и съ наружности уксусомъ. Послѣ сего нашпековать ветчинымъ саломъ, обвернуть бумагою, и жарить на вертелѣ, противъ умѣреннаго огня. Когда онѣ почти прожарятся, бумагу снять, и докончить жареніе.

Салатъ спаржной.

Къ сему надлежитъ спаржу изрѣзать, отварить въ водѣ съ солью, и выложить въ холодную воду. Когда спаржа осякнетъ, уклади оную въ салатницу, головками съ обѣихъ сторонъ внутрь, посыпь солью и перцомъ, и облей салатнымъ соусомъ, по обыкновенію изъ уксуса съ прованскимъ ма-

сломъ составляемымъ. Можно подавить на сей салатъ сока изъ лимона, и украсить кусочками лимонной корки.

МАІЯ 12 ЧИСЛО.

Бирсупъ или пивной супъ съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Приставь на огонь бѣлаго пива съ сахаромъ и лимонною коркою, подбей яичными желтками, и подавай супъ выложивъ въ чашу, на истертой и до темна въ маслѣ коровьемъ обжареной бѣлой хлѣбъ; приправляется оной сахаромъ и корицею. Однакожь супъ сей должно тотчасъ кушать, чтобъ хлѣбъ не размякъ. — Можно же обжареныя въ маслѣ крошки бѣлаго хлѣба, подавать къ супу на особливой тарелкѣ.

Клецки изъ жареной почечной части.

Остатки жареной телятины или баранины съ почками изрубить мѣлко; обжарить истертаго бѣлаго хлѣба въ коровьемъ маслѣ, или размочить мякиша бѣлаго хлѣба въ сливкахъ, и стерѣть съ изрубленнымъ мясомъ, приправить солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, замѣсить на взбитыхъ яицахъ, передѣлать въ небольшія клецки, покласть въ кипящей мясной отваръ, и варить четверть часа. Можно оныя подавать съ подпаленнымъ коровьимъ масломъ, или инымъ соусомъ по произволенію.

МАІЯ 13 ЧИСЛО.

Сулъ съ вылускными яицами.

Нарѣжь ломтиками ржанаго хлѣба, обжарь оные въ свѣжемъ говяжьемъ

или свиномъ салѣ, вылей на нихъ вскипяченный мясной отваръ, накрой, и приставя на жаръ, дай вариться. Между тѣмъ въ сковородкѣ вскипяти воды, присоли оную не много; выпускай на блюдцо по одному яйцу, но осторожно, чтобъ желтка не прорвать, и спускай въ кипятокъ, пока яица варятся поталкивай въ сковороду ложкою, чтобъ яицы между собою не скипѣлись, яицы должны свариться густо, но желтки въ нихъ остаться жидкими. Сварившіяся лица выложи ложкою въ суповую чашу; супъ на нихъ выложи, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Телятина съ крыжовникомъ.

Сперва телятину отварить почти мягко, обжарить оную въ коровьемъ маслѣ, съ прибавкою сахара; положить туда же очищенной отъ стебельковъ крыжовникъ, влить не много виноградного вина, и приправить корицею и мѣлко изрубленною лимонною коркою. Поелику соуса должно быть не много,

и не взирая на всю предосторожность не льзя избѣгнуть того, чтобъ нѣсколько ягодъ не перелопалось, то отъ сего будетъ онъ довольно густъ.

МАІЯ 14 ЧИСЛО.

Биръ супъ съ ржанымъ хлѣбомъ.

На штофъ пива считая, истерѣть на теркѣ ржанаго хлѣба черстваго пол-фунта; приставь на огонь осмую долю фунта масла коровьяго, поджигай оное пока начнетъ кипѣть: всыпь тогда въ него натертой хлѣбъ, и обжарь при непрестанномъ мѣшаніи; излишнее масло сцѣди сквозь сито, положи обжареной хлѣбъ въ горшокъ, вылей туда же пиво, положи соли, 18 золотниковъ сахара, приправь корицею и лимонною коркою, и вари. Напослѣдокъ разболтай 6 яичныхъ желтковъ съ рюмкою реинскаго или французскаго вина, подбей оными супъ на огнѣ; послѣ пропусти сквозь систо, и подавай.

Карбонадъ съ яицами.

Избей для сего мясо на телячьихъ или бараньихъ ребрахъ очень мягко, вымажь оное коровьимъ масломъ, и поклади въ бумажныя коробочки, вымазанныя масломъ, и изжарь на рашпарѣ. Между тѣмъ смѣшай не много муки, соли, перца, инбиря, и мѣлко изкрошенной петрушки, обсыпь сею смѣсью ребрышки съ обѣихъ сторонъ, и когда впитаетъ, омочи въ яицахъ взбитыхъ, и еще не много обжарь. Подавать сей карбонадъ можно съ какимъ угодно соусомъ; или таковымъ образомъ: поклади карбонады въ сковороду масломъ коровьимъ намазанную, сверьху же уклади тоненькими ломтиками масла, влей не много мяснаго отвара, прибавь капорсовъ, лимонной корки и сока, лавроваго листа, перца, инбиря и мушкатнаго орѣшка, и привари. Естьли соусъ окажется жидокъ, можно подбить оной поджаренною мукою.

МАІЯ 15 ЧИСЛО.

Супъ красной.

Отрѣжь въ какомъ угодно мѣстѣ довольной кусокъ говядины, мягкаго мяса, избей ножемъ, чтобы расплющить въ ширину. Положи въ кастрюлю не много масла коровьяго, положи въ нее избитое мясо, и ужаривай оное исподоволь на слабомъ огнѣ, пока потемнѣетъ. Тогда счерпай всплывшій жиръ, налей на мясо крѣпкаго мяснаго отвара; надрѣжь луковицъ креспъ на крестъ, положи оныя туда же, также перца зернами, инбиря, мушкатнаго цвѣта, и какихъ угодно кореньевъ, уваривай пока мясо будетъ совсѣмъ мягко; процѣди тогда супъ и мясо протри скозь сито, и подавай съ ломтями бѣлаго хлѣба, размоченными тѣмъ же супомъ.

Жареная мягкая говядина съ соусомъ.

Съ мягкой говядины обери осторожно кожицы, нашпекуй мѣлкимъ шпекомъ, изжарь на вертелѣ, часто помазывая коровьимъ масломъ. Не задолго предъ отпусканіемъ на столъ, посыпя оное мукою съ солью смѣшанною, и держи у огня, пока на мясѣ начнетъ оказываться пѣна. Тогда вылей въ каструлю сокъ изъ сковороды подставленной подъ жаркое, положи муки, рублепыхъ лука и анчоусовъ, ужаривай на угляхъ, накати не много водою, привари, и выложи соусъ на блюдо, на которомъ подавать сіе жареное.

МАІЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ разварной.

Изотри черствой французской хлѣбъ или домашній папушникъ на терку, и пропусти оной сквозь сито: въ протертое выпусти два яйца цѣлыхъ и два желтка, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, не много солью, и замѣси въ жидковатое тѣсто. Тогда приставь на огонь хорошаго мяснаго отвара, и когда закипитъ, сложи туда же замѣсенное, дай кипѣть четверть часа въ одну сторону, не мѣшая ложкою; отвѣдай, солоно ли, и отпускай на столъ.

Телятина съ розмаринным соусомъ.

Когда телятина, приставленная на огонь въ водѣ, сварится до полуспѣла, переложить оную въ кастрюлю, прибавить кусокъ масла коровьяго, и на

углевомъ жару ужарить исподоволь, чтобъ всюду и равнообразно зарумянилась. Послѣ того прибавить мяснаго отвара и не много уксуса; подпали не много муки до темна, положи туда же, приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; искроши дробно розмариновыхъ листьевъ, примѣшай оные туда же, и уваривай пока мясо сдѣлается мягко. Поджарь въ коровьемъ маслѣ въ жеребейки нарѣзаннаго бѣлаго хлѣба, чтобъ зарумянѣлъ; подавая на столъ, выложи жеребейки на мясо, и облей соусомъ.

МАІЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ изъ зеленыхъ гороховыхъ лопатокъ съ молокомъ.

Набери для сего самаго молодаго гороха, котораго стручья въ сіе время бываютъ уже въ лопаткахъ, особливо же на раннихъ грядахъ; обжарь оные

съ прибавкою мѣлкоизрубленной петрушки въ коровьемъ маслѣ мягко, и такъ, чтобъ въ кастрюлѣ осталось нѣсколько ложекъ сока. Посыпь по кастрюлѣ нѣсколько муки, и, молокомъ поливая, протри сквозь сито, приправь сахаромъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и еще взвари.

Голуби съ шейками раковыми.

Отвари молодыхъ голубей съ цѣлыми луковицами, лавровымъ листомъ и пучкомъ правъ, до спѣлости. Между тѣмъ свари раковъ, вылущи шейки и клешни; остатки съ лузгою истолки; обжарь не много муки въ коровьемъ маслѣ, положи туда же истолченныя лузги, прожарь довольно, накапи не много отваромъ, въ которомъ варились голуби, прибавь нѣсколько ложекъ сметаны и пропусти сквозь сито. Далѣе, изруби голубиныя печонки и желудки (пупки) съ прибавкою ветчиннаго сала, истертаго бѣлаго хлѣба, соли,

мѣлко изрубленой лимонной корки, петрушки, тимiана и малой доли эшалота; начини симъ фаршемъ раковыя спинки; положи тогда голубей, сіи начиненыя спинки и вылущенныя шейки и клешни, въ вышесказанной кулисъ, т. е. въ то, что пропущено сквозь сито, и еще привари.

МАIЯ 18 ЧИСЛО.

Столъ постиной.

Супъ съ цвѣтною калустою.

Во первыхъ приготовь обыкновенной фаршъ изъ бѣлаго хлѣба съ раковымъ масломъ, начини онымъ телячью грудину, остатокъ же передѣлай въ клецки; отвари грудину въ водѣ съ солью. Цвѣтную капусту очисти, обвари горячею водою, и докончи вареніе въ хорошемъ мясномъ отварѣ. Сдѣлавъ сіе, лучшіе и крупные коченки капусты отложи къ сторонѣ, изъ дроб-

ныхъ же и тѣхъ, кои варясь обломались, съ нѣсколькими ломтями жаренаго мяса холоднаго, двухъ въ густую свареныхъ яицъ, толченаго миндаля и размоченнаго бѣлагохлѣба, толченіемъ вѣиготѣ сдѣлай фаршъ, налей сей фаршъ мяснымъ отваромъ, вари, и когда отпу скапь на столъ, пропусти протирая сей супъ сквозь сито. Между тѣмъ и упомянутыя клецки должно отварить въ томъ отварѣ, въ которомъ варилось мясо; также вылущить шейки и клешни отъ нѣсколькихъ вареныхъ раковъ. Отпуская на столъ, положи телячью грудину въ средину чаши, вокругъ оной цвѣтную капусту вѣнчикомъ, между оной клецки и раковыя шейки съ клешнями, и выложа на сіе супъ, посыпь не много мушкатнымъ цвѣтомъ.

Цыплята въ соусѣ померанцовомъ или лимонномъ.

Оправя цыплятъ по обыкновенному, обвари кипяткомъ, послѣ того свари

спѣло въ водѣ съ солью; вынувъ оныхъ изъ воды, положи въ глубокую кастрюлю, смочи бѣлымъ виномъ, изрѣжь облупленныхъ лимоновъ или померанцовъ въ тонкіе ломтики, и положи къ цыплятамъ чтобъ размякли. Между тѣмъ размочи ломтей бѣлаго хлѣба, изруби печенки цыплячьи, прибавь мясо изъ нѣсколькихъ лимоновъ или померанцовъ, перетолки сіе въ игошѣ, протри сквозь сито смачивая отваромъ, въ которомъ варились цыплята; выложи сіе на цыплятъ, приправь инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и сахаромъ, и привари. Напослѣдокъ положи въ соусъ не много масла коровьяго ломтиками. Выложи цыплятъ на блюдо, на нихъ соусъ, и усыпь дробными жеребейками скрошенною лимонною или померанцовою коркою.

Пудингъ изъ зеленаго гороха или кочаннаго салата.

Во первыхъ надлежитъ приготовить хорошій мясной или изъ рыбы фаршъ; къ чему наставленія особаго преподавать не нужно, ибо въ предшедшемъ довольно о семъ было говорено. Частью сего фарша начинимъ мы кочанной салатъ, тѣмъ же образомъ какъ сказано было о столѣ въ 11 Маія, и отваримъ оной съ хорошимъ мясным отваромъ. Между тѣмъ отвари молодаго зеленаго гороха въ мясномъ отварѣ, съ кускомъ масла коровьяго и сахара. Далѣе отвари раковъ, вычисти шейки, и обмажь фаршемъ такъ, чтобъ видъ естественной фигуры ихъ остался. Къ стручьямъ гороховымъ прибавь еще мяснаго отвара; и естьли оному быть густѣе, прибавь истертаго бѣлаго хлѣба, рубленой петрушки и мушкатнаго цвѣта, и подбей яичными желтками. Приго-

шовя все вышеписанное, возьми блюдо, вымажь края онаго яичными желтками, наложи на оные во обухъ ножевой толщиною фарша: въ блюдо около краевъ уклади въ округъ пестро, качанной салатъ съ раковыми шейками; усыпь дно блюда истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и ломтиками холоднаго раковаго масла, а сверьхъ сего положи стручья гороховые. Поставь блюдо въ печной вольной духъ на пол-часа, чтобъ зарумянилось.

Жареной заяцъ.

Заячьи почки нашпековавъ, мочи два дни въ уксусѣ, съ прибавкою перца, гвоздики и мозжевеловыхъ ягодъ; послѣ того пообжарь на вертелѣ, помазывай часто густою кислою сметаною, и дожарь сочно. Между тѣмъ подпали муки въ говяжьемъ или свиномъ свѣжемъ салѣ, вылей туда же стекавшее съ жарящагося зайца, выложи на блюдо подъ зайца, котораго немедлѣнно облей подпаленнымъ до

темна коровьимъ масломъ, и усыпь изрубленными лимонною коркою и капорсами.

Салатъ смѣшанной.

Приготовь салатовъ разнаго рода, какъ-то качаннаго, рапунцеля, цикоріи, обваренной цвѣтной капусты, портулака, кресса, попутника, и подобныхъ; каждаго изъ оныхъ возьми по произволенію, перемѣшавъ слоями, сдѣлай горку, верьхъ которой уклади огурчиками, оливками, капарсами или чѣмъ угодно. Облей салатъ соусомъ обыкновеннымъ, дѣлаемымъ изъ растертаго яичнаго желтка, съ малою долею горчицы, пряностей, съ солью, изъ части уксуса и двухъ частей прованскаго масла, облей сихъ соусомъ салатъ до двухъ или трехъ разъ, и подавай на столъ.

МАІЯ 19 ЧИСЛО.

Супъ тощей, для здоровья.

Отборнаго и обмытаго щавеля съ прибавкою лука изруби дробно, обжарь въ коровьемъ маслѣ, приправя солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, и двумя гвоздками гвоздики. Обжаривая надлежитъ часто вымѣшивать, чтобъ не пригорѣло. Послѣ налить на сіе кипящей воды, и продолжать вареніе до отпусканія на столъ. Между тѣмъ поджарить гренковъ бѣлаго хлѣба; приготовить выпускныя яица; положить гренки въ суповую чашу, на нихъ укласть яица, и сверьху вылить супъ.

Телячья голова фрикасированная.

Приставь на огонь телячью голову и ножки, и осоли воду крутo; когда онѣ сварятся мягко, вынь оныя изъ посудины, остуди, очисть глазныя ямки, отломи челюсть, счисть бѣлую

кожу съ небной части; выломай всѣ зубы до самыхъ заднихъ; ноги оскреби такъ, чтобъ на нихъ ни одного волоска не осталось. Отваривъ и очистивъ такимъ образомъ, положи голову и ноги въ кастрюлю, въ тотъ же отваръ, чтобы не остыли. Между тѣмъ взбей 6 яицъ съ малою долею муки на ренскомъ уксусѣ, положи кусокъ масла коровьяго, перца и мушкатнаго цвѣта, прибавь еще уксуса, приставь на жаръ и вымѣшивай, пока начнетъ сгущаться; тогда влей ложку колодной воды, инако соусъ свернется. Наконецъ вынь телячью голову изъ отвара, выложи на блюдо, разломи черепъ въ верьху на двое, мозгъ разрѣжь на двое, и въ каждую половину головы положи; облей соусомъ, и обсыпь жеребейками нарѣзанными и обжаренными изъ ветчины и бѣлаго хлѣба.

МАІЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ егерской.

Изруби мяса жаре́наго каплуна или курицы, и обжарь въ коровьемъ маслѣ; нарѣжь тонкихъ ломтей ржанаго, а также и бѣлаго хлѣба, и обжарь оные въ свѣжемъ говяжьемъ или свиномъ салѣ. Подавая на столъ, уклади дно чаши сими ломтями, посыпь изрубленною петрушкою; уклавъ слой ломтей, усыпь по оному изрубленымъ мясомъ, опять укладывай ломтями, и такъ далѣе, пока довольно будетъ. Налей хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправь имбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, привари, и наконецъ положи въ супъ выпускныхъ яицъ.

Паровая лапша.

Возьми два яйца цѣлыхъ и четыре желтка, побольше четверти фунта растопленнаго масла коровьяго, пол-

лора фунта муки крупичатой, не много добрыхъ густыхъ дрождей, мушкатнаго орѣшка и лимонной корки: замѣси съ прибавкою сметаны не очень крутое тѣсто, переваляй оное со тщаніемъ, передѣлай въ булочки, положи на доску, и, накрывъ простынею, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ взошли. Тогда дно кастрюли или глубокой сковороды намажь коровьимъ масломъ, уклади булки, но не стыкая одну съ другою, налей вскипяченнаго молока, наложи крышку, и засыпь кастрюлю въ жаръ, и такъ упаривай, пока молоко почти все выпарится. Подавай булки сіи обливъ сметаннымъ соусомъ. Подъ исходъ упариванія, можно булки вымазать распущеннымъ коровьимъ или раковымъ масломъ. Молока на булки не должно наливать столько, чтобъ ихъ со всѣмъ закрыло. Далѣе наблюдать того, что огонь, когда молоко повыварится, также надлежитъ убавить, дабы не пригорѣло.

МАІЯ 21 ЧИСЛО.

Супъ подозженой съ яицами.

Изкроши бѣлаго или когда угодно ржанаго хлѣба въ сухарики, сколько потребно для супа. Положи въ кастрюлю кусокъ масла коровьяго въ полъ яйца куринаго величиною, двѣ ложки муки, и обжарь до темна съ прибавкою мѣлко изрубленной петрушки: разведи жидко кипящимъ мяснымъ отваромъ; приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; разболтай наскоро два яичныхъ желтка съ водою, подбей оными супъ, и подавай выложивъ на бѣлой хлѣбъ, сухариками изкрошенной.

Заяцъ съ перцомъ.

Изрѣжь заячій передокъ въ куски, и положи на два или на три часа въ пивной уксусъ, чтобъ кровь повытянуло; послѣ того приставь куски въ водѣ пополамъ съ уксусомъ, на огонь

и вари. Когда мясо почти поспѣло, положи къ нему изтертаго и въ маслѣ коровьемъ обжареннаго хлѣба, приправь перцомъ, гвоздикою, лимонною коркою и мѣлко изрубленнымъ лукомъ; прибавь кусокъ сахара, для умноженія вкуса, и увари сиѣло.

МАІЯ 22 ЧИСЛО.

Супъ деревенской.

Взвари два шпофа хорошаго молока, намочи нѣсколько шафрана въ холодномъ молокѣ, дай настаиваться часа два, и сцѣдивъ настойку влей въ вареное молоко. Далѣе, взбей четыре яичныхъ желтка съ половиною столовой ложки муки и чайною чашкою сметаны, и подбей симъ супъ; къ сему можно прибавить кусочикъ чухонскаго масла, сахара, корицы и соли. Накроши бѣлаго хлѣба въ сухарики, положи

въ чашу, прибавь изюма, коринки, и миндаля полосками изрѣзаннаго; на сіе выложи супъ.

Баранья нога съ тѣшнымъ соусомъ.

Съ задней бараней ноги облупи кожицу, нашпекуй длинно изрѣзаннымъ ветчиннымъ саломъ, и обваляй оную въ мукѣ. Послѣ того положи въ кастрюлю довольно не мало, мѣлко изрубленнаго ветчиннаго сала, растопи оное, положи баранью ногу, и обжарь румяно. Тогда ногу выложи въ другую посудину, налей горячею водою, и свари мягко. Когда баранина поспѣетъ, вода повыкипитъ, и останется оной столько, сколько потребно для соуса; выложи тогда сало, въ которомъ баранина обжаривалась, съ прибавкою муки до темна подпаленной, соли, перца и поваренныхъ травъ, и увари. Можно тудаже класть и луковицъ цѣлыхъ.

МАІЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ миндальной.

Истолки 9 золотниковъ миндаля сладкаго и 3 золотника миндаля горькаго, прибавь три золотника масла коровьяго, чайную ложечку муки, нѣсколько сахара, корицы и соли, вмѣшай туда же два яичныхъ желтка, и болтая мутовкою разведи тонкимъ отваромъ, въ которомъ варилась курица безъ правъ и кореньевъ; продолжая мѣшаніе приставь на огонь, и дай нѣсколько минутъ кипѣть. Подай съ гренками бѣлаго хлѣба, продолговато изрѣзанными.

Цыплята съ соусомъ капорсовымъ.

Цыплятъ оправя надлежащимъ образомъ, каждаго разрѣжь на четверо, посыпь довольно солью, и обжарь въ салѣ, пока пожелтѣютъ; тогда переложи оныхъ въ другую кастрюлю,

влей виноградnаго вина, уксуса и мясnаго отвара, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Далѣе, обжарь въ салѣ же до желта истертаго бѣлаго хлѣба или муки и каперсовъ, выложи въ соусъ къ цыплятамъ; соусъ сей бываетъ кислъ, и для того надобно въ него подбавлять сахара, и приварить.

МАІЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ Вѣнской хлѣбной.

Возьми часть рѣшотнаго хлѣба съ коркою и мякишемъ, и обжарь на угляхъ пока заруманѣетъ; когда остынетъ, изломай оной въ куски, положи въ горшокъ, съ немалымъ кускомъ корицы, налей холодною водою, и вари до тѣхъ поръ, пока хлѣбъ можно будетъ протерѣть сквозь сито. Сдѣлавъ сіе, прибавь бѣлаго вина, сахара, лимонной корки и немного со-

ли, и взвари; напослѣдокъ подбей супъ яичными желтками, и подавай съ тонкими ломтиками въ маслѣ коровьемъ обжареннаго хлѣба.

Телятина съ анчоусами.

Изрѣжь телятину въ куски, обвари до полуспѣла въ горячейводѣ, обваляй въмукѣ, и обжарь до темна въ коровьемъ маслѣ, накапи виноградным виномъ и водою, и вари пока поспѣетъ почти совсѣмъ. Тогда положи изрубленныхъ анчоусовъ, пряностей, соли, также когда угодно обрѣзанныхъ съ костей оливокъ, и на послѣдокъ выдави на сіе сокъ изъ одного лимона.

МАІЯ 25 ЧИСЛО.

Супъ изъ здобныхъ булокъ.

Булки надлежитъ изрѣзать или изломать въ куски, обжарить въ свѣ-

жемъ говяжьемъ или свиномъ салѣ; выложить на блюдо. Приготовь между тѣмъ мясной отваръ, или мяснаго отвара пополамъ съ водою, и горячее вылей на обжаренныя булки, приправь инбиремъ и перцомъ, и накрывъ другимъ блюдомъ, привари на жару. Вмѣсто мяснаго отвара, можно употреблять къ сему гороховой супъ.

Клопсъ изъ говядины.

Возьми нѣсколько фунтовъ говядины отъ ссѣка, оскобли оную ножемъ такъ, чтобъ не осталось ни одной жилы. Послѣ того поставь блюдо, въ которомъ говядину подавать, на жаровню; положи въ него ложку растопленнаго коровьяго масла: посыпь говядину солью, пряностьми и порошкомъ душистыхъ травъ. Срѣзывай ножемъ съ говядины самые тоненькіе ломоточки, складывай на смоченную деревянную тарелку, снимай опять ножемъ, и складывай на блюдо. Такимъ обра-

зомъ продолжай, пока мясо все изрѣжешь; тогда въ жаровню подложи углей, раздуй огонь: говядина даетъ изъ себя сокъ, и скоро поспѣетъ. Послѣ того прибавь не много виноградnаго вина, приправь изрубленными анчоусами или вымоченною сельдью и лимономъ, и огусти сокъ подбавкою ложечки испертаго бѣлаго хлѣба.

МАІЯ 26 ЧИСЛО.

Столъ гостиной.

Супъ съ раковымъ кулисомъ.

Вари 3 или 4 фунта теляпины, и въ тоже время въ другой посудинѣ отвари 30 раковъ; у послѣднихъ вылущи шейки, остатки истолки въ игомѣ, и обжаривай четверть часа въ коровьемъ маслѣ. Когда мясо сварится мягко, процѣди отваръ, и вари въ немъ вермичелей, цвѣтной капусты или иной

зелени какой угодно. Обжареныхъ раковъ обще съ масломъ протри сквозь сито, разведи мяснымъ отваромъ, и увари. Послѣ сего опять пропусти сквозь сито, еще разведи мяснымъ отваромъ, и еще уваривай; таковое пропусканіе и уариваніе повтори до трехъ разъ, и подавай: мясо уклади въ средину суповой чаши, на оное выложи супъ съ вермичелями, и раковыя шейки, а наконецъ вмѣшай и раковой кулисъ.

Естьли надобно, чтобъ супъ сей былъ темнаго цвѣта, то обжаривая раковъ, надобно подпалить не много муки. Въ недостаткѣ телятины можно супъ сей варить съ курицею, или молодыми голубями.

Стокадъ изъ говядины.

Избей доброй кусокъ говядины отъ ссѣка; потомъ изруби анчоусовъ, рокамболя, и поваренныхъ травъ, наколи въ мясо ножемъ коры, и начини

оныя вышесказаннымъ рубленымъ; присоли мясо, положи въ кастрюлю или сковороду съ высокими краями, прибавь нѣсколько кусковъ ветчиннаго сала, ломтя два ветчины, четыре небольшихъ луковицы, кореньевъ, лимонъ въ кружечки изрѣзанной, четыре ломтика размоченнаго хлѣба, приправь какими угодно пряностьми, влей добрую бутылку краснаго вина, и въ половину противъ онаго ренскаго уксуса; накрой кастрюлю плотно, замажь по швамъ простымъ тѣстомъ, приставь на углевой жаръ, и исподоволь упаривай въ теченіи цѣлыхъ шести часовъ. Послѣ того вскрывъ, мясо вынь; сокъ пропусти сквозь сито, увари, и подавай къ говядинѣ.

Пастетъ съ угремъ.

Раскатай изъ здобнаго тѣста продолговатой поддонокъ, выведи около онаго узкой окраекъ; по срединѣ поддонка положи нѣсколько лавровыхъ

листьевъ, посыпь перцомъ, солью и инбиремъ; послѣ того уклади угря изрѣзаннаго въ куски желаемой величины, посыпаннаго пряностьми, и довольно смоченаго лимоннымъ сокомъ; укладывай же вдоль, всегда по два куска рядомъ. Потомъ посыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, употребивъ онаго горсть, также пряностьми, на прим: перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, корицею, розмариномъ, и мѣлко изрубленною лимонною коркою и кружечками лимона; сверьху уклади ломтиками коровьяго масла, и наложи на пастетъ крышку изъ того же тѣста. Когда пастетъ пробудетъ въ печи часъ, сдѣлай въ крышкѣ отверстіе, и влей онымъ бѣлаго вина смѣшаннаго по поламъ съ ренскимъ уксусомъ, и держи въ печи еще часъ. Къ сему дѣлаютъ еще слѣдующій соусъ:

Развари въ бѣломъ винѣ бѣлаго хлѣба, пропусти сквозь сито, приправь корицею, мушкатнымъ цвѣтомъ и ли-

монною коркою; выдави туда же сокъ изъ цѣлаго лимона, и увари; наконецъ положи кусокъ масла коровьяго и немного сахара.

Каплунъ жаренной подобіемъ фазана.

Убивъ каплуна, ощипать сухаго, не обваривая, выпотрошить, вытерѣть въ срединѣ чистымъ полотенцемъ, и окунуть до трехъ или четырехъ разъ въ кипящемъ уксусѣ, отваренномъ съ перцомъ, гвоздикою и мозжевеловыми ягодами; далѣе, нашпековать каплуна ветчиннымъ саломъ и расколонною гвоздикою, оправь подобіемъ фазана, и жарь на вертелѣ. Когда онъ у огня нѣсколько поосохнетъ, поливай собственнымъ его сокомъ.

Новый кочанный салатъ.

Нѣтъ надобности упоминать о приготовленіи сего салата, довольно извѣстномъ, что оный надлежитъ об-

мыть, поврежденные листья отломить, и каждой кочанокъ, соображаясь величинѣ его, разрѣзать на двое или на четверо. Обливаютъ оной обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, или растопленнымъ вѣтчиннымъ саломъ съ уксусомъ, или сметаною, и проч.

МАІЯ 27 ЧИСЛО.

Супъ изъ сербаринныхъ ягодъ.

На каждаго человѣка считается сухихъ сербаринныхъ ягодъ или шиповника по стольку, сколько можно захватить обѣими руками. Надлежитъ оныя нѣсколько разъ ополоснуть кипяткомъ, чтобъ сбить маленькія жальца, на нихъ находящіяся. Послѣ того приставить въ водѣ на огонь, варить до тѣхъ поръ, какъ совсѣмъ размякнутъ, и могутъ быть протерты сквозь сито. Протерши ягоды развести протертое

бѣлымъ виномъ, прибавить сахара, корицы, лимонной корки и гвоздики. Не за долго предъ тѣмъ какъ подавать на столъ, должно разболтать ложку муки въ свѣжей сметанѣ, и подбить супъ; сдѣлавъ сіе еще нѣсколько разъ вскипѣтить, и подавать съ сухарями или гренками бѣлаго хлѣба.

Миротонъ изъ телятины.

Вырѣжь мякоти отъ телячей задней ноги, и возми кусокъ хорошаго ветчиннаго сала, изрѣжь въ полоски пальца въ три шириною, а длиною оныя могутъ быть почти въ пядень. Обвари телятину въ кипяткѣ, изруби немного сала отъ почекъ и салав етчиннаго, истолки въ иготѣ, подбавь молокомъ смоченаго и опять выжатаго хлѣба, нѣсколько яичныхъ желтковъ, мушкатнаго цвѣта, гвоздики, аниса и соли, и замѣси изъ сего хлѣбецъ. Потомъ дно въ кастрюлѣ уклади нарѣзанными полосками сала, на сей слой

положи ломти теляшины, а хлѣбецъ сверьху; опять положи полосокъ мяса и сала, и запеки въ печи. Къ сему подаютъ въ соусницѣ соусъ капорсовой, анчоусной, или иной какой угодно остраго вкуса соусъ.

МАІЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ анчоусной.

Развари немалое количество изрубленнаго лука почти въ кисель, и протри сквозь сито; протертое разведи шпофомъ кипящей воды, прибавь кусокъ масла коровьяго, лавроваго листа, перца и гвоздики и уваривай. Послѣ того изотри на теркѣ ржанаго хлѣба, обжарь до суха въ коровьемъ маслѣ, и склади оной горкою по срединѣ суповой чаши; далѣе очисти анчоусовъ, разрѣжь оныхъ въ длинныя полоски, и уклади горку. Напослѣдокъ

влей въ супъ нѣсколько ложекъ рейскаго уксуса, еще привари, подбей яичными желтками, и выложи, супъ въ чашу.

Жареный говяжій языкъ.

Свари оной въ водѣ съ солью мягко, выложи на блюдо, облупи съ него кожу, разрѣжь вдоль почти по поламъ, но такъ чтобъ половинки внизу держались. Тогда растопи въ кастрюлѣ коровьяго масла, положи въ него языкъ, и обжарь съ обѣихъ сторонъ румяно. Къ сему можно подавать какой угодно соусъ. Наприм. изруби лимонъ дробно, развари съ рюмкою бѣлаго вина мягко, и протри сквозь сито. Въ протертое прибавь сахара, мушкатнаго цвѣта, корицы, не много соли, луковицу, разведи розовымъ уксусомъ, и еще нѣсколько взвари. Между тѣмъ обвари миндаля, и облупя изрѣжь въ продолговатыя полоски; усыпь оными языкъ. Взвари

въ маломъ горшечкѣ какого нибудь сладкаго вина, положи въ него пряностей, и облей онымъ языкъ; послѣ того выложи на него же вышепомянутой соусъ, и укрась лимономъ изрѣзаннымъ кружечками.

МАІЯ 29 ЧИСЛО.

Супъ сметанной.

Вылей въ чашу штофъ молока и полштофа сметаны, разбей мутовкою 5 яичныхъ желтковъ, выложи на оные молоко и сметану, прибавь кусокъ свѣжаго масла коровьяго, сахара и корицы, и взвари непрестанно вымѣшивая; но горшокъ, въ которомъ сіе варится, долженъ стоять о огня подале, ибо супъ сей удобно пригораетъ. Положи въ чашу суповую въ сухарики изрѣзаннаго бѣлаго хлѣба, на нихъ вылей супъ, и подавай когда сухарики поразмокнутъ.

Пуддингъ раковой.

Отвари тридцать раковъ, мясо изъ нихъ вылущи, и изруби мѣлко; изъ оставшей лузги съ четвертью фунта масла коровьяго сдѣлай масло раковое, разотри оное деревянною ложкою въ сметану, выпусти въ него 3 яйца цѣлыхъ и четыре желтка, прибавь изрубленой телятины, мушкатнаго цвѣта, соли, и истертаго бѣлаго хлѣба столько, чтобъ замѣсить въ тѣсто; туда же положи и изрубленое раковое мясо. Вымѣсивъ все довольно, вымажь салфетку коровьимъ масломъ, склади въ нее замѣсенное, и завязавъ вари въ водѣ поболѣе часа. Подавая на столъ, надлежитъ пуддингъ сей утыкать фисташечными ядрами и раковыми клешнями; къ тому же подать слѣдующій соусъ:

Истолки часть раковой лузги, положи въ кастрюлю съ кускомъ масла коровьяго, обжарь, посыпь туда же не

много муки, положи два ломтика ветчины, и накати мяснымъ отваромъ столько, сколько надобно для соуса. Приправь пряностьми, привари, и подавай къ пуддингу.

МАІЯ 30 ЧИСЛО.

Супъ садовничій.

Возми молодыхъ огородныхъ растѣній, соображаясь годовому времени, въ которое супъ сей готовишь, на примѣръ: портулака, кервеля, щавеля, селлереи, кореньевъ петрушки, морковныхъ, сахарнаго коренья, поррею, каччаннаго салата, рѣпы, сморчковъ, верьховъ спаржи, артишочныхъ чашекъ, и проч. Травы надлежитъ мѣлко изрубить, коренья же изрѣзать, и все варить на мясномъ отварѣ. Артишочныя чашечки надлежитъ особливо отварить въ водѣ, очистить, изрѣзать

въ продолговатые ломтики, и туда же положить. Тогда возми полфунта телятины, четверть фунта сырой ветчины, нѣсколько луковицъ, ложку муки, обжарь въ коровьемъ маслѣ, положи въ супъ, и вари часъ на умѣренномъ огнѣ. Черпавъ съ супа жиръ, протри и пропусти прочее сквозь сито; и подавай сей супъ, съ гренками бѣлаго хлѣба.

Свиныя ребра съ сливнымъ киселемъ.

Ребра сварить въ водѣ круто осоленой; послѣ того вымазать саломъ, обвалять толсто въ истертомъ хлѣбѣ бѣломъ, въ которой положено не много истолченой гвоздики, и запечь въ печи румяно. Между тѣмъ сливнаго или вишеннаго киселя, (*) развести ви-

---

(*) Сливной и вишенной кисель заготовляютъ еще во время собиранія сихъ плодовъ. Наклавъ полонъ котелъ сливъ или вишенъ, варятъ вымѣсивая до тѣхъ поръ, какъ яго-

ноградным* виномъ и водою, прибавить къ тому сахара, гвоздики, Англійскаго перца, и уварить въ густоту соуса, и тотчасъ подавать къ ребрамъ.

МАІЯ 31 ЧИСЛО.

Супъ изъ неслѣлаго крыжовника.

Во первыхъ надлежитъ очистить ягоды отъ стебельковъ и верхнихъ почекъ, и перемыть: налить не много водою и поставить на огонь, чтобъ только варились, ибо ягоды послѣ сами дадутъ изъ себя сокъ. Когда разварятся мягко, влей къ нимъ бѣлаго вина, добавь супъ водою подбитою мукою, приправь довольно сахаромъ, и, подавая на столъ, посыпь корицею.

---

* ды разварятся въ собственномъ своемъ соку, и сдѣлаются какъ кисель.

Запеченые голуби.

Взявъ сколько угодно молодыхъ голубей, каждаго разрѣжь на четверо, и свари въ водѣ съ солью; послѣ того выложи на блюдо, налей на нихъ уксуса, положи изкрошенаго лука и соли, и дай нѣсколько времени напитываться. Послѣ того оботри салфеткою; замѣси изъ муки на яицахъ и молокѣ жидкое тѣсто, обмочи въ ономъ голубятъ, обжарь въ салѣ, пока зарумянѣютъ. Предъ подаваніемъ на столъ должно съ нихъ салу дать отечь.

ПИРОЖНОЕ

для каждаго гостинаго обѣда, и за просто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Маіѣ.

---

1. *Хлѣбной тортъ.*

Выпусти въ посудину 8 яицъ цѣлыхъ и 6 желтковъ, всыпли туда же мало по малу полфунта истолченаго и просѣянаго сахара, и распирай сіе ложкою въ одну сторону полчаса. Истолки полфунта миндалл мягко, не смачивая однако во время толченія, положи къ яицамъ, и продолжай мѣшаніе еще три четверти часа. Наконецъ возми пригоршни черстваго рѣшотнаго истертаго хлѣба, или высушивъ ломтей онаго въ печномъ вольномъ духу, въ

иготѣ истолки и просѣй сквозь сито, положи съ прибавкою толченыхъ гвоздики, корицы, цуката, мушкатнаго орѣшка и малой доли лимонной корки, въ приготовленный растворъ. Цукатъ и лимонную корку можно оставить, а вмѣсто оныхъ прибавить истертаго шоколата. Продолжай вымѣшивать еще нѣсколько времени. Наконецъ возми жестяной обручъ или форму, вымажь саломъ или коровьимъ масломъ, выложи замѣсенное, и запекай исподоволь въ печи. Чтобъ узнать, испекся ли и готовъ ли тортъ, должно воткнуть въ него деревянную спичку. Когда вытаскиваемая спичка выдетъ суха, и безъ приставшаго къ ней тѣста, значитъ, что тортъ поспѣлъ. Теперь надлежитъ стараться о его украшеніи. Для сего, взбей бѣлки отъ двухъ яицъ въ пѣну, вмѣшивай въ нихъ мало по малу сахара сполько, чтобъ сдѣлалось густовато, и не растекалось; вымажь этимъ поверьхность торта, и позасу-

ши нѣсколько въ печи; естьли намазка окажется тонка, должно еще вымазать, чтобъ поверьхность была совершенно бѣла, и красива. Напослѣдокъ усыпь тортъ разноцвѣтнымъ сахаромъ, и припеки раскаленною лопаткою. Далѣе можно украсить тортъ, разновидно вырѣзанными кусочками цуката, или разнымъ варенъемъ. Когда ледъ на тортѣ дѣлать не бѣлой, а разноцвѣтной, есть къ тому слѣдующіе способы: настоять въ розовой водѣ кусочикъ терназола, и настойку подбавить въ бѣлки взбитые съ сахаромъ, выдетъ цвѣтъ алой; отъ васильковъ синій, отъ шафрана желтый, отъ кофе и шоколада темной, и проч. Сей размѣръ служитъ для тортовъ разной величины.

2. *Пирожки.*

Высыпь на большое блюдо или на поваренную доску гарнецъ крупичатой

муки, немного спрысни солью, и при непрестанномъ мѣшаніи въ одну сторону выливай полторы четверти штофа взогрѣтыхъ до тепла сливокъ, или по крайней мѣрѣ хорошаго молока, стаканъ добрыхъ пивныхъ дрождей, выпускай 6 яицъ цѣлыхъ и 6 личныхъ желтковъ, высыпай полфунта истолченаго сахара, полтора золотника корицы, половину истертаго мушкатнаго орѣшка, корку обтертую съ одного лимона, и на послѣдокъ положи полфунта растопленнаго коровьяго свѣжаго масла. Естьли угодно, можно прибавить четверть фунта истолченаго или еще лучше на терку истертаго миндаля, въ числѣ котораго должно быть нѣсколькимъ зернамъ миндаля горькаго. Замѣсивъ тѣсто со тщаніемъ, должно оное накрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошло: когда оное чрезъ часъ или больше времени взойдетъ, выложи на пекарную доску усыпанную мукою, пере-

валяй оное еще, чтобъ могло раскатываться къ скалкѣ не прилипая, передѣлай оное въ пирожки, которые поклади на бумагу масломъ коровьимъ вымазанную, загни на бумагѣ маленькой окраскъ, поверхность пирожковъ помажь масломъ коровьимъ, и усынь густо сахаромъ смѣшаннымъ съ корицею. Послѣ того изпеки по обыкновенному въ печи. Для неупражнявшихся въ семъ дѣлѣ полезно приложить нѣкоторыя замѣчанія. Не худо дрожди до выливанія оныхъ въ муку довесши до всхода: производится сіе чрезъ положеніе въ нихъ нѣсколькихъ ложекъ сахара, и поставленіе, по взбитіи мутовкою, въ теплое мѣсто; ибо не должно оныхъ класть въ тѣсто, пока онѣ надлежащимъ образомъ не поднимутся; при томъ же составляетъ сіе лучшее испытаніе, по которому о добротѣ дрождей судить можно, и отъ котораго зависитъ доброта пирожнаго. По моему испытанію также выходитъ пирожное рыхлѣе, когда ма-

сло въ тѣсто положено будетъ напослѣдокъ; развѣ только будетъ оное разтерто ложкою въ сметану. Надлежитъ же тѣсто сначала только замѣсить, но какъ скоро оное нѣсколько окрѣпнетъ, вымѣсивать и бить такъ, чтобъ пузырилось.

3. *Кудри.*

Взвари бутылку молока или еще лучше сливокъ съ полфунтомъ масла коровьяго и кускомъ сахара, всыпь въ сіе три добрыхъ чумички муки крупичатой, разболтай такъ, чтобъ неосталось комьевъ, и продолжай варить, взбалтывая муповкою до тѣхъ поръ, какъ тѣсто начнетъ пузыриться и къ ножу приставать не будетъ. Тогда выложи оное для остынутія въ блюдо, вмѣшивай въ него одно по другомъ 12 яицъ, такъ чтобъ каждое яйцо съ тѣстомъ соединить порознь; при семъ вымѣшиваніи тѣсто должно опять пузыриться. Между тѣмъ приставь

на огонь масла коровьяго одного, или смѣшавъ по поламъ съ саломъ; налей тѣста въ особливое для сего дѣлаемое прискало, и выпускай тѣсто тогда, какъ пѣна на маслѣ опадетъ, стараясь чтобъ тѣсто падало каплями. Сдѣлавъ одинъ кусокъ сихъ кудрей, выпускай другой, и продолжай дѣлать, сколько оныхъ въ кастрюлѣ или сковородѣ умѣститься можетъ. Погружай каждой кусокъ въ масло, и переворачивай, чтобы съ обѣихъ сторонъ обжарилось румяно. Поспѣвшія кудри вынимай уполовною ложкою, выкладывай на сѣрую бумагу, чтобъ масло отекло, и тогда посыпь сахаромъ. Симъ образомъ продолжай выпускать и обжаривать, пока все тѣсто передѣлаешь.

4. *Миндальные бисквиты.*

Обваря горячею водою полфунта миндаля сладкаго и полтора золотника миндаля горькаго, облупи оной, и перетерѣвъ въ салфеткѣ, истолки съ

яичнымъ бѣлкомъ, сколько можно мягче. Взбей въ пѣну бѣлки отъ 6 яицъ, вмѣшай мало по малу три яичныхъ желтка, полфунта просѣяннаго сахара, нѣсколько ложекъ крупичатой муки, и напослѣдокъ миндаль; чѣмъ больше времени будешь продолжать мѣшаніе, тѣмъ рыхлѣе выдетъ тѣсто. Между тѣмъ должно надѣлать продолговатыхъ бумажныхъ коробочекъ, вымазать оныя масломъ или саломъ, налить до половины тѣстомъ, сдѣлать на поверхности такой же ледъ, какъ сказано было выше о тортѣ хлѣбномъ, и запекать исподоволь въ печи, чтобъ вздулись и засохли.

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюды для ужина въ

МАІѢ МѢСЯЦѢ.

МАІЯ 1 ЧИСЛО.

Яичница со спаржею.

Спаржу для сего надобно очистить, отварить и изкрошить; послѣ того съ мѣлко-изрубленными петрушкою и лукомъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ. Взбей нѣсколько яичныхъ желтковъ съ сметаною, вмѣшай туда же обжаренную спаржу, и вымѣшай гораздо. Приставь на огонь сковороду, распусти въ ней масла, выложи вышепомянутой растворъ, и запеки или обжарь съ обѣихъ сторонъ, какъ и обыкновенную яичницу.

МАІЯ 2 ЧИСЛО.

Блинцы со сметаною.

Возьми 6 яицъ, полторы четверти штофа молока, четверть фунта масла коровьяго, пол-фунта сахара, и нѣсколько мушкатнаго цвѣта, вымѣшай все со тщаніемъ, и съ прибавкою муки сдѣлай жидкое тѣсто. Помазывай горячую сковороду ветчиннымъ саломъ, выливай на оную по ложкѣ тѣста, поверни сковороду, чтобъ тѣсто расплывалось, и запекай на скоро. Такимъ образомъ перепеки все тѣсто въ блинцы. Въ каждой блинокъ положи густой на молокѣ свареной каши, приправленной масломъ коровьимъ, сахаромъ и корицею; или положи истолченаго миндаля, либо варенья, или инаго что угодно, и закатавъ блинокъ въ трубку, нѣсколько пообрѣжь. Приготовленные такимъ образомъ блинцы уклади въ блюдо съ высокимъ окрай-

комъ. Замѣси въ посудинѣ кремъ изъ ложки сметаны, яичныхъ желтковъ, маленькой щепоти муки, взбей, выложи на блинцы, и исподоволь запеки.

МАІЯ 3 ЧИСЛО.

Яичница съ крыжовниколъ.

Ягоды для сего надлежитъ очистить, обварить кипяткомъ, и послѣ того съ небольшимъ количествомъ воды, бѣлаго вина, сахара, обмертой съ лимона корки и корицы упарить. Послѣ того приставить на огонь сковороду, распустить въ ней масла коровьяго, взбить нѣсколько яицъ, выложить на сковороду и жарить. Когда яичница внизу къ сковородѣ сядетъ, вынимать оную по частямъ, и класть на блюдо перемѣшивая съ крыжовникомъ, или обкладывая онымъ вокругъ

куски яичницы. Яичницу должно дѣлать проворно, чтобъ не перепеклась.

МАІЯ 4 ЧИСЛО.

Раки съ сметанымъ соусомъ.

Раковъ отвари и очисть, сними спинные черепки и верхнюю лузгу съ шеекъ и клешней, ноги обломай, и желчь выкинь вонъ. Когда раки такимъ образомъ будутъ приготовлены, то сдѣлай соусъ изъ сметаны, истертаго бѣлаго хлѣба, масла коровьяго, съ мушкатнымъ цвѣтомъ и яичными желтками; вымѣшай соусъ на огнѣ; выложи раковъ на блюдо, облей соусомъ, и на жару немного привари.

МАІЯ 5 ЧИСЛО.

Спаржа съ соусомъ Голландскимъ.

Очистивъ спаржу по обыкновенному, и отваривъ въ водѣ съ солью, приставь на огонь въ кастрюлѣ немного воды, положи крошечку шафрана, мушкатнаго цвѣта, ренскаго уксуса и сахара, и вари. Разотри два яичныхъ желтка, сними кастрюлю съ огня, выложи въ нее желтки, прибавь кусочикъ масла коровьяго, поставь на огонь, и при непрестанномъ мѣшаніи дай вскипѣть разъ, и выложи на спаржу.

МАІЯ 6 ЧИСЛО.

Какъ приготовлять остатки говядины.

Обрѣжь съ остатковъ говядины отъ стола нежирное мясо, тонкими

ломпиками, уклади на блюдѣ, полей уксусомъ и мяснымъ отваромъ, посыпь имбиремъ и перцомъ, вскипѣпи, и обливай симъ сокомъ говядину по часту, пока сдѣлается густоватой соусъ. Можно прибавить къ тому, естьли угодно, немного истертаго бѣлаго хлѣба и ложку капорсовъ.

МАІЯ 7 ЧИСЛО.

Яичное рагу.

Положи 12 яицъ въ горячую золу, чтобъ испеклись въ густую; облупи оныя и разрѣжь поперегъ ломпиками, кои обжарь въ коровьемъ маслѣ, посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ, солью, перцомъ, мѣлко изрубленнымъ эшалотомъ и тиміаномъ. Когда яица обжарятся и зарумянѣются, тогда накати кулисомъ, или подбей соусъ подпаленною мукою. Наконецъ натри блюдо

эшалотомъ, выложи на оное рагу, и подави въ него лимоннаго сока.

МАІЯ 8 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Супъ съ яицами и чиненными раковыми спинками.

Отвари раковъ, вылущи мясо, и изруби мѣлко. Послѣ того свари яицъ въ смятку, или такъ, что называютъ въ мѣшечкѣ, именно чтобъ бѣлокъ только сгустѣлъ немного; разбей яица съ толстаго конца, выпускай желтки и бѣлки, и на оныхъ замѣси истертаго бѣлаго хлѣба и изрубленное раковое мясо, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и начини симъ фаршемъ пустыя раковыя спинки, также и въ половинки порожжихъ яичныхъ скорлупъ; поклади оныя въ желѣзную уполовную ложку, и

наскоро запеки, опустя въ кипящее коровье масло. Между тѣмъ сдѣлай гренковъ изъ бѣлаго хлѣба, поклади оные въ суповую чашу, на нихъ поклади фаршированныхъ раковъ и яица; налей хорошаго мяснаго отвара, подбитаго яичными желтками, а подавая пусти въ чашу раковаго масла.

Цвѣтная капуста, убранная брисолями.

Цвѣтную капусту отвари въ водѣ съ солью и коровьимъ масломъ; между тѣмъ приставь на огонь кастрюлю съ кускомъ масла, обжарь въ немъ ложку муки, разведи мяснымъ отваромъ, съ прибавкою малой доли ренскаго уксуса, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, бѣлымъ перцомъ и лимономъ, брось туда же кусочикъ сахара, наконецъ положи и капусту, и нѣсколько унарь. Далѣе, отрѣжь мякоти отъ телячей задней ноги, изруби оную поваренымъ ножемъ мягко, прибавь говяжьяго мозга изъ ко-

стей, или почечнаго сала, перемѣшавъ, подѣлай изъ сего малыя лепешечки въ рубль величиною и толщиною, и обжарь въ коровьемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ румяно. Подавая положи цвѣтную капусту въ средину, и обклади сими лепещечками, кои называютъ бриссолями.

Вьюны съ лимоннымъ соусомъ.

Взвари въ кастрюлѣ воды съ реньскимъ уксусомъ и солью смѣшанной, облей оною очищенныхъ и выпотрошенныхъ вьюновъ, положи въ кастрюлю и въ сей же водѣ отвари до того, какъ вьюны поголубѣютъ. Тогда положи въ другую кастрюлю масла коровьяго, истертаго бѣлаго хлѣба, корку съ одного цѣлаго лимона, и самой лимонъ разрѣзанной въ кружечки, также мушкатнаго цвѣта, накапи виноградным виномъ съ водою, или мяснымъ отваромъ, положи цѣлую гвоздикою напыканную луковицу и два листа лавровыхъ, увари соусъ до сгустѣнія. На-

послѣдокъ положи туда и вьюнсвъ, и дай однажды вскипѣть. Отпуская на столъ края блюда усыпь толченымъ сухаремъ, выложи рыбу на оное, печенки вьюновыя, какъ самую изящную вещь въ средину, и облей соусомъ.

Домашнихъ голубей изжарить въ подобіе дичины.

Чтобы домашнимъ голубямъ сообщить вкусъ дичины, надлежитъ заколовъ, ощипавъ и выпотрошивъ оныхъ положить въ уксусъ, отваренной съ солью, перцомъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, мозжевеловыми ягодами, размариномъ, лавровымъ листомъ и лимонною коркою, и дать въ ономъ напитываться нѣсколько часовъ. Послѣ того изжарить оныхъ по обыновенному, поливая сначала тѣмъ же маринадомъ. Далѣе, изрубить голубиныя печенки, пупки, и сердца съ малою долею ветчиннаго сала, обжарить въ маслѣ, на-

катить вышесказаннымъ уксусомъ изъ маринада и мяснымъ отваромъ, и уварить. Отпуская на столъ, соусъ сей протерѣть сквозь сито, и облить онымъ голубей.

Соусъ земляничной.

Для сего надлежитъ ягоды земляники раздавить, протерѣть сквозь сито, и прибавить столько сахара, сколько есть вѣсу въ протертомъ. Сокъ и ягоды вари въ сковородкѣ до тѣхъ поръ, какъ ягодникъ начнетъ садиться. Во время варенія надлежитъ тщательно снимать пѣну. Сей соусъ подаютъ особливо въ соусницѣ, къ жареным голубямъ.

МАІЯ 9 ЧИСЛО.

Каша ломтями.

Завари крупъ на водѣ съ солью, и когда сварится крупо, выложи кашу на доску, угладь ножемъ, и когда остынетъ, разрѣжь въ продолговатые куски въ палецъ длиною, взбей нѣсколько яичныхъ желтковъ, обваляй въ нихъ куски, и обжарь въ коровьемъ маслѣ румяными.

МАІЯ 10 ЧИСЛО.

Печеной костеръ.

Изрѣжь въ ломти нѣсколько французскихъ хлѣбовъ, или домашній бѣлой хлѣбъ; въ тоже время жестяное блюдо съ высокимъ окрайкомъ вымажь коровьимъ масломъ; положи въ блюдо слой ломтей, покрой оные листками

коровьяго масла, можно же посыпать крошенымъ миндалемъ и изюмомъ. Потомъ накладывай второй слой ломтей поперегъ перваго, также покрой листками коровьяго масла, миндалемъ и изюмомъ; и такъ выводи довольно слоевъ; послѣдній слой долженъ состоять изъ однихъ ломтей. Тогда возьми бутылку, или съ лишкомъ, сметаны, смѣшай оную съ шестью или восмью желтками яичными, облей ѣтимъ ломти, и дай нѣсколько постоять, чтобъ напитались. Наконецъ поставь блюдо на жаръ, наложи опрометкою имѣющею глубокой окраекъ, на оную насыпь жара, и запеки до румяности. Въ самомъ семъ блюдѣ снѣдь сія отпускается на столъ, вставленная въ другое блюдо, которая узорчато обвертывается салфетками.

МАІЯ 11 ЧИСЛО.

Ветчина жареная на рашпарѣ.

Свареннаго и остывшаго окорока ветчины нарѣжь тонкими ломтями; вымажь оные съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ коровьимъ, положи на рашпарь, или хотя на сковороду; когда разгорячится, посыпь ихъ не много перцомъ, и обжарь. — Подаютъ къ симъ ломтямъ салатъ, либо уксусъ съ перцомъ, и горчицу. — Можно таковымъ образомъ готовить ломти и отъ сырой ветчины нарѣзанные.

МАІЯ 12 ЧИСЛО.

Раковыя равіоли.

Изъ отваренныхъ раковъ вылущи мясо, изруби оное мѣлко; обжарь истертаго бѣлаго хлѣба, смѣшай съ

онымъ раковое крошево, приправь перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и замѣси на нѣсколькихъ яичныхъ желткахъ. Когда угодно сообщить равіолямъ зеленый цвѣтъ, то вмѣстѣ съ хлѣбомъ въ маслѣ обжаривать надлежитъ изрубленной травы петрушки. Изъ сего тѣста дѣлай равіоли (смот. въ Апрѣлѣ 20 число, вечерній столъ), немедлѣнно завари въ кипящей водѣ, или еще лучше въ раковомъ маслѣ, и подавай къ онымъ слѣдующій соусъ:

Истолки раковыя лузги, положи въ довольное количество сметаны, и вари, пока сметана сдѣлается красна; тогда процѣди оную сквозь сито; въ процѣженное прибавь кусокъ масла коровьяго, облей равіоли, и дай сему на углевомъ жару вскипѣть.

МАІЯ 13 ЧИСЛО.

Спаржа съ соусомъ сметанным.

Отвари спаржу по обыкновенному въ водѣ съ солью, и потомъ въ кастрюлѣ обжарь въ коровьемъ маслѣ: тогда возьми сметаны, подбей оную двумя яичными желтками, выложи на спаржу въ кастрюлю, положи пучокъ петрушки, маленькихъ луковицъ и мушкатнаго цвѣта, и поставь на горячую золу на нѣсколько минутъ, чтобъ спаржа соусомъ напиталась.

МАІЯ 14 ЧИСЛО.

Сырныя клецки.

Положи на блюдо свѣжаго творога и разотри оной мягко, вмѣшивай въ него мало по малу нѣсколько яицъ, прибавь сахара, мушкатнаго цвѣта и

соли, также нѣсколько ложекъ муки, чтобъ сдѣлать замѣсъ удобный къ передѣланію въ клецки; сіи клецки надлежитъ обжарить въ коровьемъ маслѣ. Подавать оныя можно по произволенію съ сладкимъ или кислымъ соусомъ: на прим: сваляй кусокъ масла коровьяго съ ложкою муки, положи въ каструлю, прибавь кислой сметаны и нѣсколько ренскаго уксуса, и при непрестанномъ мѣшаніи взвари; потомъ прибавь сахара, корицы и лимонной корки, подбей напослѣдокъ нѣсколькими яичными желтками, и выложи сей соусъ на клецки.

МАІЯ 15 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Супъ пѣнной.

Въ большой горшокъ выпусти 12 яицъ, взбей оныя мутовкою въ пѣну, мало по малу выливай туда бутылку бѣлаго вина, продолжая взбиваніе мутовкою; оботри на кусокъ сахара корку съ одного лимона, положи оной и выдави изъ лимона сокъ туда же, но такъ, чтобъ сѣмячекъ непопало; прибавь корицы, и поставь горшокъ на сильной углевой жаръ, продолжай взбивать большою мутовкою, чтобъ произошла красноватая пѣна. Когда пѣна поднимется и зарумянѣется, должно не медля отсылать на столъ, чтобъ пѣна не опала.

Голуби съ спаржею.

Снарядивъ голубей надлежащимъ образомъ, надлежитъ оныхъ упарить въ бре-

зѣ; для сего слѣдуетъ положить въ кастрюлю четверть фунта масла коровьяго, когда оное начнетъ пѣниться, вмѣшать не много муки, развесши мяснымъ отваромъ, положить голубей, и до полуспѣла упарить. Между тѣмъ спаржу отварить въ водѣ солью, положить къ голубямъ, выдавить сокъ изъ одного лимона, и уварить. Напослѣдокъ подбить соусъ яичными желтками, и подавать въ немъ голубей съ спаржею.

Соусъ изъ крыжовника.

Отвари два фунта ягодъ крыжовника въ водѣ, но такъ, чтобъ онѣ не перелопались; послѣ того изотри въ сметану пол-фунта масла коровьяго, выпустя въ него 6 яицъ цѣлыхъ и 9 желтковъ; прибавь фунтъ мѣлкоистертаго бѣлаго хлѣба, пол-фунта сахара, нѣсколько корицы и обертой съ лимона корки, напослѣдокъ отваренныя ягоды крыжовника, и потомъ яичные

бѣлки въ пѣну взбитые. Сію смѣсь тотчасъ выложить въ жестяную обечайку, и запекать въ печи цѣлой часъ.

Филейки заячьи запеканыя.

Съ двухъ зайцевъ сними филейныя части, облупи съ нихъ кожицу, и нашпекуй дробнымъ шпекомъ; положи въ кастрюлю ломтиковъ ветчиннаго сала, пряностей, а на нихъ заячьи филейныя части, накрой плотно, и оставь оныя на умѣренномъ огнѣ, въ собственномъ своемъ соку упариться. Когда по снятіи съ огня филейныя части остынутъ, смѣшай четверть фунта масла коровьяго съ столовою ложкою муки и тремя яичными желтками, такъ, чтобъ не осталось комочковъ, прибавь нѣсколько дробно изрубленнаго эшалота и шесть анчоусовъ изрубленныхъ же, влей на сіе поваренную ложку хорошаго мяснаго отвара, вымѣшивай на огнѣ, пока сдѣлается въ густоту смешаны: тогда снявъ съ огня, остуди,

и вмѣшай два яичныхъ бѣлка въ пѣну взбитыхъ. Напослѣдокъ выложи филейки на блюдо, покрой оныя масляною сею смѣсью, прибавь нѣсколько ложекъ сока, въ которомъ онѣ сперва упаривались, и поставь въ печь, чтобъ зарумянѣлось. — Къ нимъ можно подавать капорсовой соусъ.

Соусъ щавелевой.

Истюлки въ иготѣ листьевъ щавеля и травы петрушечной, протри сквозь сито, смачивая виноградным̈ъ виномъ; разведи естьли надобно еще виномъ, прибавь сахара, приправь по соизволенію перцомъ, и подавай вмѣсто салата къ жареному.

МАІЯ 16 ЧИСЛО.

Залеканое молоко.

Выпусти въ чашку десять яицъ, и взбей оныя довольно, вмѣшай ложку муки, сахара, обтертую корку съ лимона, прибавь розовой воды, крошечку соли и шлофъ хорошаго молока, вымѣшай со пщаніемъ. Въ жестяную обечайку пусти немного растопленнаго масла, выложи вышеписанное и запеки. Чтобы поверхность сего молока зарумянѣлась, надлежитъ посыпать оную сахаромъ, и водить надъ нею раскаленною лопашкою.

МАІЯ 17 ЧИСЛО.

Обжареная телячья печенка.

Обмывъ и облупя кожицу съ телячей печенки, изрѣжь оную въ широкіе

ломтики; послѣ того склади на большую деревянную тарелку, спрысни солью и посыпь мукою; тогда разгорячи въ сковородѣ масла коровьяго, и обжарь въ немъ печенки тѣмъ образомъ, какъ жарятъ рыбу; не медля выложи въ въ блюдо, а масло со сковороды пока чистое стекаетъ сцѣди, прибавь въ него виноградnаго вина и мяснаго отвара, мушкатнаго цвѣта и гвоздики, лимона искрошеннаго жеребейками, не много уксуса, и для уменьшенія остроты кусочикъ сахара, взвари сіе, и вылей на обжаренныя печенки. Обжаривая печенки надлежитъ наблюдать то, чтобъ оныя вышли сочны, а не сухи; инако ѣства сія не будетъ имѣть вкуса.

МАІЯ 18 ЧИСЛО.

Пшонная каша.

Истолки въ итотѣ полфунта пшена сарацинскаго, и въ тоже время изотри на теркѣ четверть фунта миндаля. Въ глубокой сковородѣ вскипяти молока, вмѣшай въ него истолченое пшено, а потомъ миндаль; прибавь масла коровьяго, сахара, корицы, немного розовой воды, и увари. Подавая на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

МАІЯ 19 ЧИСЛО.

Снѣдь изъ бѣлаго хлѣба.

Обрѣжь корки съ столькихъ бѣлыхъ хлѣбовъ, сколько надобно; изрѣжь оныя въ продолговатые кусочки. Тогда взявъ бѣлки отъ нѣсколькихъ яицъ взбей съ хорошими сливками, подсла-

сти довольно сахаромъ, поклади въ сіе куски корки, и дай довольно размокнуть. Послѣ того положи въ блюдо немного свѣжаго масла коровьяго, укладди корки слоями, одинъ вдоль, другой поперегъ, на оные положи листочками масла коровьяго, а сверьху облей остатками сметаны, въ которой корки размокали; накинь на блюдо опромешку изъ листоваго желѣза, насыпь на оную жара, и запеки румяно. Наконецъ припеки раскаленною желѣзною лопаткою; а отпуская на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

МАІЯ 20 ЧИСЛО.

Спаржа со взбитымъ масломъ.

Отварія спаржу по обыкновенному, промой въ водѣ кусокъ масла коровьяго, половину онаго съ малою щепотью муки и двумя ложками воды поло-

жи въ кастрюлю, поставь на жаръ, вымѣшай, и непрестанно захватывая ложкою поднимай въ верьхъ и обратно выливай; вторую половину куска изрѣзавъ, клади туда же кусочикъ по куску; на послѣдокъ масло сгустѣетъ, и надлежитъ онымъ немедлѣнно облить спаржу; инако масло сядетъ, естьли перестоитъ на огнѣ. Отпуская на столъ можно спаржу посыпать мушкатнымъ орѣшкомъ.

МАЯ 21 ЧИСЛО.

Клецки изъ цвѣтной капусты.

Очистивъ и перемывъ цвѣтную капусту, изруби оную съ прибавкою говяжьяго мозга изъ костей, прибавь истертаго бѣлаго хлѣба, обжареннаго въ коровьемъ маслѣ, взбитыхъ яицъ, мушкатнаго цвѣта и соли, замѣси, передѣлай въ клецки, и не медля опзари въ

мясномъ отварѣ. Къ онымъ подаютъ подпаленное масло, или обливаютъ соусомъ масляным, яичнымъ или сметаннымъ.

МАІЯ 22 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Супъ съ угремъ.

Облупленнаго и выпотрошеннаго угря изрѣжь въ продолговатые куски, обжарь въ кастрюлѣ до темна въ маслѣ коровьемъ, съ приправою травъ и пряностей; выложи угря въ другую посудину, налей мяснымъ отваромъ и доверши варенiе. Далѣе, изруби печѣрицъ, посыпь мукою, обжарь въ маслѣ, и накати ложкою мяснаго отвара. Наконецъ положи въ суповую чашу гренковъ бѣлаго хлѣба, размочи супомъ, чтобъ повзбухли, на нихъ уклади ку-

ски угря, послѣ того печерицы, подави лимоннаго сока, и потомъ выложи супъ, въ которомъ угорь варился.

Телячьи фрикандо.

Съ телячей задней ноги облупи кожицу, нарѣжь ломтей не очень тонкихъ, обери съ оныхъ перепонки и жилы, избей и разплющи поваренным молоткомъ, обрѣжь неравности, и съ одной стороны нашпекуй дробнымъ шпекомъ; тогда положи въ кастрюлю съ небольшимъ кускомъ масла коровьяго, лавровымъ листьемъ, и двумя цѣлыми гвоздикою намыканными луковицами; фрикандо положи внизъ нашпекованною стороною, накрой кастрюлю, и дай онымъ медлѣнно упариваться въ собственномъ своемъ сокѣ, и пока нашпекованная сторона потемнѣетъ. Тогда переверти фрикандо, чтобъ оныя и съ другой стороны зарумянѣлись. Накати бѣлымъ виномъ и

мяснымъ отваромъ, приправь еще мушкатнымъ орѣшкомъ и травнымъ порошкомъ, подбей изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и привари.

Спаржа съ пупьетами.

Спаржу очисти, обрѣжь по самое мягкое, въ длинные куски, и отвари въ водѣ. Въ кастрюлю положи масла коровьяго, ломтей нежирной ветчины, пучокъ поваренныхъ травъ, луковицу напыканную гвоздикою, и ужаривай, подбей мукою, накати мяснымъ отваромъ, и довари въ этомъ спаржу.

Тогда замѣси на яицахъ жидкое тѣсто, перепеки оное въ блинцы, положи въ каждой блинчикъ фарша изъ телятины, закатай въ трубку, каждую трубку разрѣжь на трое или на четверо, обмочи въ яичномъ желткѣ, обваляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Сіе-то называютъ пупьетами.

Не за долго предъ отпусканіемъ на столъ, подбей спаржу яичными желтками, подави туда же лимоннаго сока, брось кусокъ сахара, траву и луковицы выкинь, выложи спаржу съ ея соусомъ и обклади пупьетами вокругъ.

Жареные цыплята.

Оправя цыплятъ по надлежащему, изжарь на вертелѣ, помазывая коровьимъ масломъ смѣшаннымъ съ померанцовымъ сокомъ, или сокомъ изъ неспѣлаго винограда, розовою водою, и кусочкомъ сахара. Во время жаренія напыкай въ нихъ кусочковъ корицы, и подавай.

Компотъ изъ крыжовника.

Очищенныя отъ стебельковъ ягоды положи въ кипящую воду, накрой посудину, и подержи ягоды въ водѣ нѣсколько минутъ. Между тѣмъ положи въ кастрюлю большой кусокъ сахара

налей винограднымъ виномъ смѣшаннымъ по поламъ съ водою, выдави туда же сокъ изъ одного лимона, прибавь корицы и лимонной корки, и свари въ густой сиропъ. Ягоды откинутыя на рѣшето, чтобъ осякли, вари въ семъ сиропѣ. Какъ скоро ягоды начнутъ лопаться, выбери оныя на блюдо, сиропъ еще увари, опять поклади въ него ягоды, и держи полчаса на горячей золѣ.

МАІЯ 23 ЧИСЛО.

Дутое хлѣбное съ корицею.

Изотри на терку довольное количество корки рѣшетнаго хлѣба, высыпь въ чашу, прибавь четверть фунта мѣлко истолченой корицы, 6 цѣлыхъ яицъ и сахара по благоусмотрѣнію, вымѣшивай цѣлой часъ, смачивай коричкою или

розовою водою, въ которой распущено нѣсколько драганта, чтобъ смѣсь сія получила связь. Наконецъ выложи въ блюдо вымазанное коровьимъ масломъ, накрой желѣзною опрометкою, засыпь снизу и сверьху углевымъ жаромъ, и запекай пока вздуется и зарумянѣетъ.

МАІЯ 24 ЧИСЛО.

Крошево изъ телячьяго легкаго.

Отвари мягко телячье легкое и сердце, очисть отъ твердыхъ частицъ, прочее изруби очень дробно. Подпали муки въ коровьемъ маслѣ, положи большую луковицу натыканную гвоздикою, накапи мяснымъ отваромъ, прибавь уксуса, и взвари; тогда положи тудаже изрубленное легкое, коринки, лимонной корки, Англійскаго перца, коричнаго цвѣ-

ма, и естьли угодно кусокъ сахара, и вари. Далѣе сдѣлай выпускныя заварныя яица (Смотри Апрѣля 10е число въ обѣденныхъ столахъ) и подавая укрась оными сіе крошево. — Или можно телячью печенку изрѣзавъ въ ломти, обжарить въ маслѣ коровьемъ, присоля и посыпавъ мукою, смочить лимоннымъ сокомъ, и обкласть оными крошево. Естьли блюдо сіе подавать при гостяхъ, то можно украсить оное кружечками лимона, и усыпать изрубленною лимонною коркою.

МАІЯ 25 ЧИСЛО.

Тѣльное изъ раковъ.

Отвари раковъ довольное количество, мясо изъ клешней и шеекъ вылущи, лузгиже и остатки истолки и сдѣлай изъ нихъ раковое масло. Вылущенное

мясо изруби дробно, замѣси съ прибавкою истертаго бѣлаго хлѣба, яицъ, мушкатнаго орѣшка и растопленнаго коровьяго масла, довольно густоватое тѣсто. Сложи тѣсто сіе въ салфетку, завяжи, и немедлѣнно вари. Когда поспѣетъ, разрѣжь въ ломти, кои склади на оловянное блюдо, облей раковымъ масломъ, поставь на треножникѣ надъ жаромъ, прижарь не много, и, подавая на столъ, посыпь мѣлко изрубленною лимонною коркою.

МАІЯ 26 ЧИСЛО.

Земляничной кисель.

Приготовленіе сей снѣди зависитъ отъ того, холодную ли оную или горячую на столъ подавать. Въ послѣднемъ случаѣ, надлежитъ ягоды смоча виноградным виномъ, раздавить, проте-

рѣть сквозь сито въ кастрюлю, въ которой уже на холодной водѣ разболтано нѣсколько муки, или еще лучше, положено истертаго и въ свѣжемъ салѣ обжареннаго ржанаго хлѣба. Естьли сала нѣтъ, то употребляемое къ сему масло коровье надлежитъ промыть начисто въ водѣ, чтобъ соли не попало. Кисель сей надлежитъ уварить до густоватости, подсластить сахаромъ, и посыпать корицею.

Когда же кисель сей подавать холодянымъ, то надобно сперва положить на блюдо ломтиковъ бѣлаго хлѣба, смочить оные сладкимъ виномъ и разбухнувши хлѣбъ обще съ ягодами протерѣть сквозь сито, и подавать посыпавъ довольно сахаромъ и корицею.

МАІЯ 27 ЧИСЛО.

Яицы съ соусомъ робертовымъ.

Отвари яицъ въ густую, числомъ сколько угодно; положи оныя въ холодную воду, облупи, разрѣжь по поламъ или на четверо, и уклади на блюдо. — Далѣе положи въ кастрюлю кусокъ масла коровьяго, смѣшай оное съ двумя яичными желтками, положи туда же двѣ столовыхъ ложки сухой горчицы, корку съ одного лимона, ренскаго уксуса и сахара, перемѣшай гораздо, разведи немного бѣлымъ виномъ смѣшаннымъ съ водою; увари сей соусъ до сгущенія, не медля облей онымъ яица, и подавай на столъ.

МАІЯ 28 ЧИСЛО.

Яичница съ ветчиною.

Выпусти и разболтай 6 яицъ и присоли, примѣшай истертаго бѣлаго хлѣба столько, сколько можно захватить пятью пальцами; далѣе, растопи въ сковородѣ немного коровьяго масла, поверни и встряхни сковороду, чтобъ масло по всей оной разлилося: тогда вылей на нее половину яичнаго раствора, встряхивай державъ надъ огнемъ, чтобъ яичница не пригорѣла. Когда яичница съ нижней стороны пропечется, переверти оную, наклади на нее тоненькихъ ломтиковъ вареной ветчины, вылей остатокъ яичнаго раствора, и опять приставь на огонь. Когда яичница сверьху сядетъ, переверти оную на другую сторону, и прижарь. —Вмѣсто истертаго бѣлаго хлѣба, можно въ яичницу подбавлять жидкаго раствора муки съ молокомъ; также вмѣсто ветчины класть

въ нее домашняго дѣла калбасы, сосиски, копченаго говяжьяго языка, и проч.

МАІЯ 29 ЧИСЛО.

Вечерній столъ госпиной.

Супъ молочной съ миндальными клецками.

Истолки четверть фунта обвареннаго и облупленнаго миндаля, въ которомъ должно быть ядрамъ десяти миндаля горькаго, вмѣшай въ него 4 яйца, двѣ ложки толченаго сахара, двѣ ложки растопленаго масла коровьяго, и 15 золотниковъ истертой здобной булки: сіе тѣсто передѣлай въ клецки, обжарь оныя румяно на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ взвари сколько надобно молока, подбей оное яичными желтками, выложи на клецки въ супо-

вую чашу, и отпускай на столъ посыпавъ сахаромъ и корицею.

Голуби въ рагу.

Возми двѣ пары молодыхъ зажаренныхъ голубей, разрѣжь каждаго по поламъ или на четверо, положи въ кастрюлю съ кускомъ масла коровьяго, изрубленнымъ лукомъ и анчоусами, пересыпь не много мукою, прибавь обжареныхъ въ маслѣ коровьемъ и жеребейками изрѣзаныхъ нѣсколько тонкихъ ломпиковъ ветчины; приставь на огонь, увари, накапи бѣлымъ виномъ по поламъ съ водою смѣшаннымъ, чтобъ сдѣлать соусъ столько жидкимъ, какъ угодно. Положи наконецъ лимона въ кружечки нарѣзаннаго, и привари немного.

Раковые пастетцы.

Отвари раковъ, вылущи изъ нихъ мясо, изруби оное, и съ прибавкою ис-

тертаго бѣлаго хлѣба обжарь въ раковомъ маслѣ; на ономъ же изъ муки, съ прибавкою яицъ, замѣси здобное пѣсто; раскатай и уложи симъ тѣстомъ формы вымазанныя коровьимъ масломъ, въ средину положи раковаго фарша, помажь яичнымъ желткомъ, наложи крышечки изъ тогоже тѣста: но прежде наложенія крышечекъ, и оставшія истолченыя раковыя лузги влей мяснаго отвара, взболтай мутовкою, и процѣдя сквозь сицо, влей сего кулиса въ каждой пастетецъ по столовой ложкѣ; наложи тогда крышечки, и посади пастетцы въ печь на полчаса.

Жареныя птички изъ телятины.

Вырѣжь мякоти отъ телячей задней ноги, и ветчиннаго сала ломтями равной величины и толщины, на прим. пальца въ два шириною и въ пядень длиною; избей сіе мясо молоткомъ очень мягко, и тогда на каждый ломть

мяса положи ломть ветчины, посыпъ солью, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и рубленою петрушкою, также желтками въ густую сваренныхъ яихъ изрубленными, и закатавъ ломти, выдѣлай изъ нихъ подобіе птичекъ, укрѣпи деревянными спичками къ вертелу, и зажарь, непрестанно помазывая масломъ. Подавая, положи на нихъ по ломтику лимона.

Колотъ изъ неспѣлыхъ миндалей, или абрикосовъ и персиковъ.

Къ сему надлежитъ приготовить крѣпкой щолокъ изъ дубовой золы, положить въ него неспѣлые плоды, и держать въ немъ до тѣхъ поръ, какъ мошокъ съ нихъ при стираніи будетъ соскакивать. Послѣ чего оные обтерѣть полотенцемъ, въ нѣсколькихъ мѣстахъ наколоть иглою, и приставить на огонь, плотно накрывъ, чтобъ плоды не утратили своего зеленаго

цвѣта. Когда отъ плодовъ появится пѣна, должно оные вынуть вонъ. Между тѣмъ на фунтъ плодовъ считая по полу-фунту сахара, развари послѣдній, положи въ него плоды, дай вскипѣть разъ до шести, потомъ снявъ съ огня, оставь ихъ стоять 3 часа, чтобъ напитались сиропомъ. Послѣ того приставь опять на огонь, дай еще нѣсколько разъ вскипѣть и подавай.

МАІЯ 30 ЧИСЛО.

Лапшеникъ.

Мѣлко накрошенной лапши положи въ горячее сало, и опять оную выбери вонъ, прежде нежели она начнетъ темнѣть; тогда склади лапшу въ блюдо имѣющее высокій окраекъ, налей сметаны, посыпь сахаромъ, и запеки

подъ желѣзною опрометкою, чтобъ можно было дать огонь снизу и сверьху. Отпуская на столъ посыпь сахаромъ и корицею.

МАІЯ 31 ЧИСЛО.

Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, раковъ, сморчковъ, и подоби.

Возми телячьяго сладкаго мяса, вылущеныхъ раковыхъ шеекъ, сморчковъ или печерицъ, чашечекъ артишочныхъ, или что есть подобнаго въ запасѣ, изрѣжь, и свари каждое какъ должно порознь. Въ кастрюлю положи масла коровьяго, обжарь въ немъ не много муки, мѣлко изрубленнаго лука, прибавь лавроваго листа, положи вышесказанныя вещи, налей хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправь пряноспьми, и уваривай по часту встряхивая кастрюлю, чтобъ ко дну не прикипѣло. Подавая на столъ, подави въ соусъ лимоннаго сока.

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Маіѣ.

Цервелатныя калбасы, составляющія холодную прочную снѣдь.

Возми 5 фунтовъ говядины нежирной, полтора фунта свинаго маса, нежиловатаго и нежирнаго же, и четверть фунта ветчиннаго сала, изруби все очень дробно, въ приправу положи 6 золотниковъ соли, полтора золотника перца, столько же мушкатнаго цвѣта или орѣшка, и естьли угодно, по немногу розмарина, базилика, и 3 золотника тмина; перемѣшай со тщаніемъ. Между тѣмъ приготовь говяжьихъ ки-

шокъ, вымой, вычисти, вытри полотенцемъ, начини туго вышесказаннымъ крошевомъ, протыкая во время начиниванія кишки итлою, чтобъ проходилъ воздухъ. На конецъ повѣсь калбасы въ трубу на недѣлю, чтобъ прокоптились.

Какимъ образомъ сушить поваренныя травы?

Въ нынѣшнее время научены уже мы довольно, отъ искусныхъ врачей, а можетъ быть и чрезъ собственный свой опытъ, что многое употребленіе въ снѣдяхъ иностранныхъ пряностей здоровью нашему вредно, и подаетъ случай ко многимъ воспалительнымъ болѣзнямъ. Въ разсужденіи чего искусные наставники въ поваренномъ знаніи, ознакомили насъ со многими отечественными произведеніями, могущими иностранныя замѣнять либо совсѣмъ, или отчасти. — Для чего намъ не восполь-

зоваться симъ наставленіемъ? особливо же, когда сіе можетъ уменьшить еще и издержки. Для чего намъ не взять на себя не большаго труда, домашнія пряныя и душистыя травы, такъ отъ насъ близко, и въ огородѣ нашемъ растущія, запасать впредь для употребленія? Въ семъ Маіѣ мѣсяцѣ тѣ растѣнія, кои въ предшедшемъ мѣсяцѣ только что изъ земли показывались, нынѣ уже велики, и отчасти готовятся къ цвѣту, имѣютъ свою лучшую ароматную силу: пусть будетъ первымъ нашимъ занятіемъ, запасать ихъ къ поваренному употребленію. Легчайшее средство къ тому безъ сомнѣнія состоитъ въ томъ, чтобъ оныя срѣзать, высушить, и потомъ истерѣть или истолочь въ порошокъ; но сколько ни легкимъ является сіе производство, надлежитъ однако поступать во ономъ съ возможною предосторожностію, и потому предложу въ разсужденіи сего замѣчанія и способы. Сушеныя травы

не должны потерять своего ароматнаго запаха и цвѣта, быть изсушены равнообразно, и не имѣть въ себѣ постороннихъ листьевъ. Удовлетвореніе сихъ требованій зависитъ отъ времени собиранія, мѣста и способа къ сушенію, и мѣста гдѣ запасы сіи хранить. Во первыхъ надлежитъ срѣзанныя травы со тщаніемъ перебрать, все постороннее, нечистое и поврежденное откинуть. Что касается до настоящаго пункта времени къ собиранію, должно ожидать онаго до той только поры, когда растѣніе достигнетъ полнаго роста. Въ употребленіи травъ сихъ свѣжими, отнюдь не нужно наблюдать таковой точности, ибо тогда онѣ аромата своего не теряютъ; но въ сушеніи сему воспрепятствовать не можно, чтобъ нѣсколько летучихъ ихъ частей не растратилось; и пока онѣ еще очень молоди, тогда оныхъ бываетъ въ нихъ мало. Однакожъ, съ другой стороны не должно дожидаться и того

пока растѣніе приготовится къ плоду, ибо тогда лучшіе соки его притекаютъ въ цвѣтки. Большая часть травъ въ семъ мѣсяцѣ бываетъ въ лучшей силѣ, остаются однако нѣкоторыя и въ Іюнь мѣсяцъ: при семъ само по себѣ разумѣется, что мы упражненіе наше весьма бы отяготили, естьли бы предпріяли травы срѣзывать еще мокрыя отъ росы чли дождя, либо позавявшія отъ солнечнаго зноя; лучшее время къ сему, когда роса осохнетъ. Собравъ нѣкоторыя травы, не должно оныхъ въ свѣжемъ состояніи смѣшивать, но каждую отобрать особливо. Естьли расположишься сушить оныя на воздухѣ, надлежитъ избирать къ сему мѣсто не влажное, ни такое въ которомъ воздухъ спертъ, ни очень подверженное солнечнымъ лучамъ: въ первомъ случаѣ, сушеніе происходить будетъ очень медлѣнно, въ въ послѣднемъ же летучія соли растѣній наскоро выпаряться. По сему, луч-

ше всего, либо перевязавъ оныя въ небольшіе проховые пучечки, развѣсить въ покоѣ или чуланѣ на снурѣ, гдѣ бы воздухъ былъ свободной, и солнечные лучи не впадали; или расклавъ ихъ на доски самымъ тонкимъ слоемъ, поставить тамъ, гдѣ сквозной вѣтръ есть, и при томъ часто переворачивать. Когда же погода къ сему не благопріятна, надлежитъ взять прибѣжище къ искуственной теплотѣ, травы покласть тонко на рѣшета, и сушить въ печахъ въ самомъ вольномъ духу, либо употребить къ тому мѣсто нежаркое въ поварнѣ; при чемъ должно наблюдать, чтобъ жаръ не столько былъ великъ, отъ коего травы могли бы подгорѣть, или пересохнуть. Снимая на самихъ себя, хозяйки скоро могутъ привесть къ концу трудъ сей. По высушеніи травъ, надлежитъ листье съ стеблей осмыгнуть, перетерѣть руками, просѣвать и еще протирать сквозь частое сито, чтобы всѣ твердыя ча-

спицы и стебельки отдѣлить, и потомъ сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Въ холстинныхъ мѣшечкахъ, коробочкахъ, или опверстой посудинѣ сберегать порошокъ таковой не годится, ибо оной выдохнется; а лучше всего хранить оной въ бутылкахъ крѣпко заткнутыхъ, и содержать въ сухихъ поставцахъ.

Травы, которыхъ вкусъ особливо въ нѣкоторыхъ снѣдяхъ нравится, надлежитъ содержать особливо; но болѣе однако дѣйствія производитъ

Травной смѣшанной порошокъ.

Для составленія онаго надлежитъ взять на прим. базилика 6 золотниковъ, яко преимуществующаго предъ другими душистыми травами, тимiана 3 золотника, по столько же мелиссы, эстрагона, петрушки, чобра, селлереи; иссопаже, укропа и подобныхъ по полтора золотника. Къ умноженію вкуса можно къ сему прибавить 12 золотниковъ по-

рошка печеричнаго; также, когда не можемъ обойтись безъ иностранныхъ пряностей, то надобно прибавить толченыхъ бѣлаго перца, мушкатнаго цвѣта и кубебы. Сей травной порошокъ доставляетъ снѣдямъ отличный высокій или пряный вкусъ, и содѣлываетъ всѣ прочія пряности ненадобными.

Королевской порошокъ.

Такъ называютъ употребляемую въ фрикасѣ приправу, смѣшанную изъ нижеслѣдующаго: взять надлежитъ три ложки сушеныхъ и исполченыхъ сморчковъ, столько же печерицъ, одну ложку истертой лимонной корки, одну ложку тимiана, по полуложкѣ гвоздики и бѣлаго перца.

Травной уксусъ.

Сколько бы ни осторожно поступали мы при сушеніи травъ, не можно однако воспрепятствовать, чтобъ мно-

того не утратилось изъ ихъ ароматнаго запаха и вкуса; а потому изъискали другіе способы къ сбереженію сего. Для приправъ кислыхъ можно запасать травной уксусъ таковымъ образомъ: возьми лаванднаго и розмариннаго цвѣта, базилика, эспрагона или драгуна, мелиссы и тимiана, ощипли и откинь стебельки, нѣсколько изруби, смочи лимоннымъ сокомъ, и склади въ бутыль; прибавь къ сему по нѣскольку корицы, гвоздики, перца и мушкатнаго цвѣта; налей крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, и выставь на солнце. Когда уксусъ крѣпко настоится, процѣди оной сквозь сито, разлей въ бутылки, закупорь и засмоли, и сохраняй въ погребѣ въ сухомъ пескѣ къ зимнему употребленію.

Травная эссенцiя.

Къ приправѣ отличныхъ снѣдей приготовляютъ травную эссенцію, сообщающую онымъ отмѣнный высокій вкусъ. Возьми къ сему базилика, дра-

гуна, мелиссы, кервеля, пимпернели, укропа, иссопа, и подобныхъ, изруби оныя дробно, оботри на сахаръ корку съ одного лимона или померанца, положи туда же, выдави сокъ изъ сихъ плодовъ, смочи еще ренскимъ уксусомъ, и прожми сквозь полотенцо. Собранный сокъ сохраняй въ маленькихъ крѣпко закупоренныхъ фляжечкахъ.

Травное масло.

Нѣкоторыя травы, какъ-то: петрушка, кервель, селлерея и тиміанъ, при сушеніи теряютъ большую часть своей доброты; и поелику травы сіи преимущественно употребляются для суповъ, но въ оные травной уксусъ не удобенъ, то въ семъ намѣреніи приготовляютъ травяное масло. Каждую однако изъ упомянутыхъ траву надлежитъ заготовлять въ маслѣ особливо, чтобъ зимою можно было супамъ сообщать произвольной отличающійся вкусъ. Къ сему намѣренію нащипли

листьевъ сихъ травъ, перемой каждаго рода траву особливо, и осуши между салфетокъ. Послѣ того изруби мѣлко, приставь на огонь масла коровьяго, и когда оное разгорячится, выложи въ него траву, и дай провариться; послѣ сними съ огня, и поставь къ сторонѣ. Спустивъ нѣсколько дней, ссѣвшееся масло выколупай ложкою, поклади въ стеклянныя или гляняныя банки, и слей отсѣвшую жидкость долой; безъ сей предосторожности масла впрокъ сберечь не можно, оное скоро испортится. Маслу складенному въ горшкѣ должно дать разойтиться, чтобъ сѣло плотнѣе; послѣ чего завязавъ пузыремъ, должно хранить оное въ холодномъ мѣстѣ.

Травные сухари.

Возми полную горсть петрушечной травы, ощипли листья, стебли же большіе обрѣжь, обмой въ водѣ, дай оной

чисто осякнуть; послѣ чего поваренымъ ножемъ изруби дробно, и позасуши. Тогда сдѣлай изъ четверти фунта хорошей пшеничной муки на одномъ яйцѣ крутое тѣсто, вомни въ него петрушку, сколько оной вмѣститься можетъ. Чѣмъ больше въ тѣстѣ будетъ петрушки, тѣмъ сильнѣе останется петрушечной вкусъ въ сухаряхъ; послѣ чего сваляй изъ сего тѣста хлѣбецъ. Можно симъ способомъ заготовить столько хлѣбцовъ, сколько оныхъ для зимняго расхода надобно. Хлѣбцы сіи посади въ печь, и держи въ ней пока печь остынетъ; ибо не столько надобности въ томъ, чтобъ они изпеклись, но чтобъ высохли. Чѣмъ больше они изсохнутъ, тѣмъ прочнѣе могутъ быть сбережены въ сухомъ мѣстѣ. Къ сему намѣренію можно оные, изрѣзавъ въ ломти, досушить. Въ поваренномъ употребленіи надлежитъ сіи сухари изтерѣть на теркѣ сколько надобно, и положить въ варящійся супъ.

Таковые же сухари можно дѣлать и изъ другихъ поваренныхъ травъ.

Домашніе капорсы.

Поелику въ Маіѣ мѣсяцѣ растѣнія завязываютъ на себѣ цвѣточную почку или пуколку, и нѣкоторыя изъ нихъ можно заготовлять вмѣсто капорсовъ, то и сіе дѣло надлежитъ производить въ Маіѣ мѣсяцѣ, прежде нежели пуколки очень развернутся столько, что ихъ желтые или бѣлые цвѣточные листки выкажутся. Служатъ же къ употребленію вмѣсто капорсовъ пуколки цвѣточныя съ бузины, капуциновъ цвѣтовъ, калужницы болотной или курослѣпа болотнаго (caltha palustris) дрока или шяльняка, и ложечной травы. Набранныя головки съ которой нибудь изъ сихъ травъ надлежитъ слегка отварить въ ренскомъ уксусѣ, въ которой должно бросить крошечку соли, для удержанія зеленаго ихъ цвѣта. Послѣ отваренія должно оставить

ихъ остынутъ, уксусъ съ нихъ сцѣдить, взваритъ свѣжаго и, остудя, вылить на отваренныя пуколки, складенныя въ посудину, завязать пузыремъ, и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Употребляя оныя въ приправу снѣдей, надлежитъ класть предъ тѣмъ, какъ отпускать на столъ; инако сіи домашніе капорсы перелопываются.

Домашнія оливки.

Къ сему служатъ плоды дерева кизила или дерена, инако глохъ называемаго, пока они еще зелены или начнутъ желтѣть, и не больше величиною будутъ иностранныхъ оливокъ. Набравъ оныхъ и перемывъ отваривать въ водѣ, пока сдѣлаются мягки и лишатся своего суроваго вкуса, послѣ чего дать имъ очахнуть на воздухѣ; тогда варить въ ренскомъ уксусѣ и сложить въ банки, пересыпая послойно и перекладывая лавровымъ листомъ, чобромъ, базиликомъ, драгуномъ, пер-

домъ и гвоздикою нетолченными, и наконецъ дополнить посудину крѣпкимъ реńскимъ уксусомъ.

По другому предписанію надлежитъ плоды сіи снимать съ деревьевъ, когда оные начнутъ уже краснѣть. Прежде приуготовленія по снятіи, надлежитъ онымъ дать позавянуть. Потомъ укладывать въ боченокъ послойно съ верьхушками зеленаго укропа и лавровымъ листомъ; уклавъ налить разсоломъ столько густымъ, чтобъ опущенное въ него яйцо не тонуло, и дно у боченка вставить и обручами набить. Нѣтъ надобности сіи домашнія оливки отваривать, ибо оныя употребляются вмѣсто твердыхъ оливокъ; но прежде трехъ мѣсяцовъ не должно ихъ употреблять въ расходъ: тогда получаютъ онѣ отличной вкусъ. Естьли по времени сдѣлаются онѣ очень солоны, надлежитъ ихъ вымачивать въ водѣ.

Земляничной уксусъ.

Поелику нѣтъ нашего намѣренія, примѣшивать въ сію книгу занятія надлежащія до кондитора, остаемся же мы только при одномъ поваренномъ искуствѣ, то произведеніями садовыми будемъ мы заниматься не больше, какъ въ одномъ поваренномъ употребленіи. Въ исходѣ сего мѣсяца изъ первыхъ плодовъ появляется земляника: для поварни нѣчего изъ ней заготовлять кромѣ уксуса. Надлежитъ къ сему отобрать фунтъ самыхъ спѣлыхъ ягодъ, покласть въ бутыль, и налить штофомъ ренскаго уксуса. Бутыль должно выставить либо на солнцѣ, или на печь, и временемъ взбалтывать. Чрезъ недѣлю ягоды побѣлесѣютъ, а уксусъ покраснѣетъ: тогда сцѣди оной, разложи въ бутылки, тотчасъ плотно закупорь, засмоли, и содержи въ погребѣ, закопавъ въ песокъ. Естьли уксусъ покажется еще не очень красенъ,

можно еще настоять оной, наливъ на свѣжія ягоды.

Неспѣлой крыжовникъ сберегать.

При хорошей веснѣ, число нашихъ съѣстныхъ припасовъ умножается и неспѣлымъ крыжовникомъ; и какъ сіи ягоды въ поварнѣ употребляются пока онѣ еще зелены, то можно пользоваться оными только небольшое время, естьли не употребимъ мы искуства, запасать оныя въ прокъ и къ будущей зимѣ. Сіе не навлекаетъ большаго труда, ибо стоитъ только наполнить бутыль, очищенными отъ спѣбельковъ и верьхнихъ почекъ ягодами. Чтобы въ бутылѣ меньше оставалось пустыхъ промежутковъ, то, наполняя оную ягодами, надлежитъ не только почасту бутыль встряхивать, но и дномъ ея ударять въ столъ; для чего дно ея обвертывается полотенцомъ, чтобъ не разбилось. Наполня бутыль должно запкнуть пробкою, и положа въ ко-

телъ сѣна, налить холодною водою, поставить въ котелъ бутыль съ ягодами, и приставить на огонь. Какъ скоро вода начнетъ закипать, огонь изъ подъ котла отнять, а котелъ съ бутылью не трогать, пока вода въ немъ остынетъ; тогда оную вынувъ, отнесть въ погребъ, и поставить въ песокъ.

Спаржу въ разсолѣ сберегать.

Въ число уважаемыхъ снѣдей сего мѣсяца безъ сомнѣнія надлежитъ спаржа; но и она продолжается чрезъ время столько коротkое, что надлежитъ стараніе прилагать къ тому, чтобъ имѣть оную долговременнѣе. Въ семъ намѣреніи сберегается она во первыхъ въ соляномъ разсолѣ. Головки спаржи надлежитъ отломать съ частью ствола, пока оной мякокъ, перемыть, и обварить до одного вскипѣнія положа въ кипящую воду. Тогда выбравъ спаржи съ осторожностію, покласть

на рѣшета, чтобъ осякли. Сдѣлай крѣпкой разсолъ, такой, чтобъ яйцо въ немъ не тонуло. Осякшую спаржу склади въ стеклянныя банки, налей разсоломъ, залей сверьху растопленымъ коровьимъ масломъ пальца на два, завяжи банки пузыремъ, и храни въ холодномъ мѣстѣ. — Или: поклади спаржу въ бутыль, налей разсоломъ, закупорь, засмоли, и сохраняй въ погребѣ, въ сухомъ пескѣ. Спаржу сію надлежитъ къ употребленію сперва вымочить въ водѣ, а потомъ варить.

Спаржу запасать въ уксусѣ.

Къ сему очищенную спаржу надлежитъ до полуспѣла отварить въ водѣ съ солью, или только налить рейскимъ уксусомъ, которой прежде надлежитъ взварить, и опять остудить. Но тѣмъ ли, другимъ ли образомъ оную приготовишь, всѣ надлежитъ по времени вынуть вонъ, и обтерѣть полотенцомъ. Послѣ чего укладывать слоями въ бан-

ки, а при изобиліи спаржи, въ кадочки, пересыпая слои зерновымъ перцомъ; банки потомъ должно завязать пузыремъ, а кадочки заколотить крышками, и немедлѣнно снесть на сохраненіе въ колодное мѣсто.

Спаржевые хлѣбцы.

Когда надобность состоитъ въ томъ только, чтобъ похлебкамъ или другимъ снѣдямъ сообщать спаржевой вкусъ: то надлежитъ спаржу отварить по обыкновенному, и дать ей осякнуть. Послѣ того изкрошить оную дробно, перемѣшать съ истертымъ пшеничнымъ сухаремъ, прибавить мушкатнаго цвѣта и мѣлко изрубленной лимонной корки, передѣлать въ маленькіе хлѣбцы или булки, и изсушить оныя такъ, чтобъ не осталось ни малѣйшей влажности. Употребляя оныя въ то время, когда свѣжей спаржи уже достать неможно, надлежитъ булку истерѣть, и положить въ кушанье.

Симъ же образомъ приготовляютъ хлѣбцы съ розовыми листьями.

Спаржу свѣжую сберегать.

Чтобы имѣть для поварни спаржу свѣжую въ то время, когда оная впрочемъ пройдетъ, — надлежитъ стволы спаржевые срѣзать въ землѣ, захвативъ поглубже обыкновеннаго, для того, чтобъ въ нижнихъ концахъ было бы больше твердаго. Послѣ того закопай оную въ кучку влажной, но не мокрой земли, такъ, чтобъ головокъ осталось изъ земли видно не больше, какъ на палецъ; однакожъ не должно спаржъ между собою смыкать, но каждую зарыть отдѣленно. Кучки надлежитъ дѣлать въ мѣстѣ тѣнистомъ и закрыть отъ свободнаго притеченія воздуха къ головкамъ спаржевымъ.

Запасать Майское коровье масло.

Въ семъ мѣсяцѣ луга и пажити обыкновенно покрываются какъ бы изпещреннымъ ковромъ, изъ самыхъ сочныхъ и духовитыхъ растѣній: почему въ сіе время и молоко и масло бываютъ въ своей вышней добротѣ, послѣ же съ увеличеніемъ жаровъ начинаютъ цѣну свою терять; слѣдственно надлежитъ въ семъ мѣсяцѣ стараться о запасаніи масла коровьяго на осень и на зиму. Но какъ здѣсь дѣло относится не до пахтанія онаго, а до одного только сбереженія, то надлежитъ стараться получить въ запасъ доброе, твердое масло; послѣ чего имѣть попеченіе, какъ бы оное лучшимъ образомъ сберечь. Не довольно еще того, чтобъ масло само по себѣ было чисто и добраго вкуса, слѣдуетъ еще прибавить оному прочности, подмѣсью въ него надлежащаго количества соли; но какъ намъ не удалось сего сдѣлать при са-

момъ пахтаньѣ масла, то не худо купленное масло перемыть и вновь просолить: на каждый фунтъ масла надлежитъ полагать соли отъ четырехъ съ половиною до шести золотниковъ. Для сообщенія маслу коровьему лучшаго вида, вкуса и прочности, одобряемъ мы къ сему намѣренію слѣдующую смѣсь, которая предъ одною солью имѣетъ преимущество. Возьми одну часть хорошаго сахара, одну часть селитры, и двѣ части обыкновенной поваренной соли, истолки все мягко, со тщаніемъ перемѣшай, и также на фунтъ масла считай по 6 золотниковъ сего состава. Сахаръ, подмѣшиваемой здѣсь въ соль, сообщаетъ маслу пріятной вкусъ, а селитра доставляетъ оному, яко жирности животнаго, своимъ холодящимъ свойствомъ тугость и прочность. Между тѣмъ масла сего прежде двухъ недѣль употреблять не льзя, ибо вкусъ положенныхъ въ смѣсь вещей отзывается, но въ послѣдствѣ вкусъ сей

совсѣмъ пропадаетъ, масло содѣлывается несравненно пріятнѣе соленаго одною солью, и бываетъ столько прочно, что безъ поврежденія выдерживаетъ самые большіе жары.

Приуготовя таковымъ образомъ масло, скласть оное должно въ горшки или деревянныя кадочки: надлежитъ притомъ наблюдать, чтобъ оное натоптано было туго, и всюду равно такъ, чтобъ не осталось нигдѣ пустыхъ мѣстечекъ и норъ; въ особливости же поверьхность должна быть гладка, и чтобъ масло къ краямъ посудины плотно прилегало. Потомъ надобно развести крѣпкой разсолъ, палочкою проткнуть масло до самаго дна въ нѣсколькихъ мѣстахъ, и налить разсола столько, чтобъ стоялъ оной пальца на два выше масла; напослѣдокъ заложить полотенцомъ, и посудину накрыть.

Поелику составъ для соленія масла надлежитъ приготовлять уже другимъ образомъ, естьли масло набивать въ деревянныя кадочки, (кои однако, дол-

жны быть не съ желѣзными обручами); по вышесказанною смѣсью надлежитъ дно и стѣны кадочки тораздо натерѣть, и вливъ растопленнаго масла коровьяго, наклонить кадочку на бокъ, и повертывать, чтобъ масла налилось во всѣ швы и прещины, отъ чего бы бока и стѣны сдѣлались гладки. Далѣе, масло набивать должно, какъ уже сказано, плотно и гладко; но доступъ воздуха удерживать сквозь крышку, заливая всю поверхность растопленнымъ масломъ; послѣ того усыпавъ солью, крышку заложить.

Кромѣ сей защиты отъ заливанія растопленнымъ масломъ, употребляютъ еще и съ лучшимъ успѣхомъ растопленый воскъ; оной всѣ швы и прещины, равномѣрно и поверхность закрываетъ еще лучше, отъ жаркой погоды перемѣнѣ не подвергается, и не сообщаетъ маслу никакаго запаха, ни вкуса.

Уложивъ масло которымъ нибудь

изъ вышесказанныхъ способовъ, должны мы стараться о холодноватомъ и сухомъ мѣстѣ къ его сохраненію. Обыкновенно избираемъ мы къ сему погребъ; но естьли оной будетъ хотя немного сыръ, то масло легко можетъ получить затхлый вкусъ. Въ разсужденіи сего холодной, но сухой погребъ предпочитать надлежитъ. Сверьхъ того масло, съ надлежащею осторожностію и заботою уложенное, можетъ стоять въ каждомъ покоѣ въ домѣ, только бы не было освѣщаемо солнцемъ, и не поставлено въ углѣ плесневѣющемъ.

Со всею однако возможною предосторожностью, всё еще масло можетъ много упратить доброты своей, когда по начатіи онаго не обходиться съ нимъ осторожно. Открывъ посудину, надлежитъ масла снять нѣсколько съ поверьхности и къ стѣнамъ, ибо тутъ можетъ быть упратило оное свой вкусъ. Вынимая масло отнюдь не должно

дѣлать ямокъ, но снимать гладко слъемъ, чтобъ поверьхность была всегда равна; каждый разъ опять заливать разсоломъ, и крышку вкладывать плотно. Почему, начавъ посудину, лучше вынимать на расходъ масла побольше, и отложить въ особливую посудину, а не каждый разъ, для нѣсколькихъ ложекъ масла, ходить въ горшокъ или кадку.

Раковое масло заготовлять.

Запасая нынѣ масло, и приготовляя масло коровье съ правами, не худо при семъ постараться и о запасеніи краснаго или раковаго масла; хотя бы сіе въ разсужденіи зимняго запаса было и раненько, и по настоящему надлежало бы дѣйствіе сіе отложить до Августа: но какъ нынѣ время свободнѣе, и чтобъ не при каждой надобности оное дѣлать, то постараемся и онаго запасти нѣсколько. Нѣтъ надобности употреблять

къ сему цѣлыхъ раковъ: довольно лузгъ и остатковъ собранныхъ въ разные дни при употребленіи поваренномъ. Впрочемъ повары обыкновенно берутъ къ сему раковъ цѣлыхъ, но еще и живыхъ толкутъ, утверждая, что масло выходитъ отъ того лучше вкусомъ и цвѣтнѣе. Положимъ что сіе и правда, но должно имѣть весьма тонкій вкусъ, чтобъ кто нибудь за столомъ примѣтилъ сіе различіе; а притомъ таковой безчеловѣчной поступокъ съ бѣдными животными, отвратителенъ. По чему въ фунтъ растопленнаго масла сваримъ мы 60 раковъ, шейки и клешни вылущимъ, брюхо по обрѣзаніи ногъ откинемъ прочь, но спинные и прочіе черепки положимъ къ вылущенному мясу, обмоемъ еще водою, и истолчемъ въ иготѣ мягко. Между тѣмъ на огонь приставимъ масла коровьяго, и когда оное разгорячится, выложимъ въ него истолченыхъ раковъ, и полчаса поварimъ на умѣренномъ огнѣ. — Когда мас-

ло сдѣлается красно, должно оное процѣдить сквозь сито въ посудину, и поставить къ сторонѣ. Чрезъ нѣсколько дней надлежитъ поступить съ симъ масломъ тѣмъ же образомъ, какъ прежде сказано было о травяномъ маслѣ, именно, вынуть оное изъ первой посудины кусками, переложить въ другую посудину и утоптать; ибо на днѣ первой посудины отсѣдаетъ мокрота, отъ которой масло скоро бы испортилось, естьли бы оной не отдѣлить. Вынутое изъ первой посудины масло, лучше поставя въ теплое мѣсто разпустить, чтобъ оное въ новой посудинѣ плотнѣе сѣло. Естьли раковое масло заготовляется на долго, лучше оное залить растопленнымъ воскомъ, и посудину завязать пузыремъ.

Раковые хлѣбцы.

Къ сему надлежитъ мясо вылущенное изъ раковыхъ шеекъ и клешней

мѣлко изрубить, и приготовить съ онымъ хлѣбцы, тѣмъ же образомъ, какъ прежде сказано о спаржевыхъ хлѣбцахъ; оными можно супамъ и другимъ снѣдямъ сообщать вкусъ тотъже, какъ бы употребя къ тому свѣжихъ раковъ.

Наставленіе, какимъ образомъ должно заводить домашній уксусъ.

Поелику мы въ теплое время года, много употребляемъ салата и кислыхъ снѣдей, также для прочности принуждены бываемъ класть мяса на нѣсколько дней въ уксусъ: то не безполезно будетъ упомянуть здѣсь о домашнемъ заведеніи уксуса. Надлежитъ взять большую глиняную посудину, налить въ нее остраго ренскаго уксуса, и дать оному на солнцѣ или на огнѣ высохнуть. Сіе надлежитъ повторить до нѣсколька разъ; наблюдать однако, чтобъ въ посудинѣ не завелось затхлости, и для того не слѣдуетъ уксуса въ каждый

разъ вливать слишкомъ много, ни ставить посудину въ мѣстѣ слишкомъ горячемъ. Когда посудина довольно напитается кислотою, налить въ нее должно окислаго или худаго виноградnаго вина, и поставить въ холодноватомъ мѣстѣ: сдѣлается очень скоро уксусъ. Вынимая онаго для расхода, надлежитъ дополнять такимъ же худымъ виномъ, / или хотя дождевою водою.

По другому предписанію, надлежитъ взять вина виноградnаго по поламъ съ водою, и положить въ него нѣсколько кусковъ рѣшотnаго хлѣба; когда сіе постоитъ дней 8 въ тепломъ мѣстѣ, окиснетъ столько, что можно оной, сцѣдя сквозь салфетку, переложить въ бутыль и беречь для употребленія. Уксусъ сей выдетъ еще лучше, когда класть въ него больше вина, и меньше воды. Сколько ни употребительны уксусы сего рода въ поварнѣ, но не годятся они для запасанія въ нихъ огородныхъ растѣній и плодовъ, ни къ

настойкѣ травяныхъ уксусовъ; ибо къ сему потребенъ уксусъ самой крѣпкой.

Пивной уксусъ.

Для маринированія и сбереганія мясъ, можно на-скоро дѣлать хорошей пивной уксусъ. Для сего также напитывается посудина хорошимъ ренскимъ уксусомъ. Наливая въ сію посудину пива, которое можетъ и еще лучше быть окислое, прежде надлежитъ у онаго отнять горечь: сіе производится бросаніемъ въ пиво раскаленныхъ углей, и выливать въ ту посудину, когда уже остынетъ. Запускаютъ сіе пиво какою нибудь заквасою; сіи обыкновенно состоятъ: въ изюмныхъ стебелькахъ, поджареномъ горохѣ, или зажареной противъ огня хлѣбной коркѣ, напитанной до нѣсколька разъ крѣпкимъ уксусомъ. Сію посудину не плотно накрывъ, ставятъ въ теплое мѣсто. Кислота умножается, когда влитъ будетъ туда же стаканъ простаго вина. Чѣмъ крѣпче

было пиво, тѣмъ острѣе выходитъ изъ него уксусъ. Вынимая изъ сего уксуса на расходъ, должно дополнять пивомъ же испортившимся, и такимъ образомъ уксусъ протянется чрезъ все лѣто.

Угрей мариновать.

Поварня снабжается не однѣми произведеніями изъ царства растѣній, но не меньше заимствуетъ и изъ царства животныхъ. Въ разсужденіи чего будемъ мы въ сихъ поваренныхъ запискахъ временемъ преподавать наставленія, какъ заготовлять впрокъ мяса, птицъ и рыбъ, посредствомъ маринованія, соленія и копченія; по чему сдѣлаемъ теперь начало съ угрей.

Потребно съ угрей, назначенныхъ къ маринованію, сбить слизь чрезъ натираніе солью; голову и внутреннія откинуть, самыхъ угрей изрѣзать въ куски, и съ наружности куски понадрѣзать. Послѣ сего смочивъ куски мас-

ломъ деревяннымъ, изжарить до спѣлости на рашпарѣ. Тогда взять чистой боченокъ, дно онаго укласть зернистымъ перцомъ, кубебою, розмариномъ, базиликомъ, лавровыми листьями и лимонною коркою; на сіе покласть слой кусковъ угря, и такъ продолжать, пока боченокъ будетъ полонъ; послѣдній слой долженъ состоять изъ пряностей. Послѣ вставить въ боченокъ дно, нагнать обручи, втулку заколотить и засмолить, чтобъ воздухъ проходить не могъ. Боченокъ сей надлежитъ поставить въ сухомъ мѣстѣ, и почасту переворачивать съ одного дна на другое. Начавъ боченокъ, надлежитъ оной скорѣе издерживать, ибо початой боченокъ долго простоять не можетъ. Въ разсужденіи сего нехудо угрей мариновать въ нѣсколькихъ боченочкахъ маленькихъ.

Угрей колтить.

Сбивъ съ угрей слизь, обмывъ и вычи-

стивъ надлежащимъ образомъ, натерѣть крѣпко солью, или положить въ разсолъ. Когда они чрезъ нѣсколько дней довольно просолятся, надлежитъ каждаго угря особливо завернуть въ бумагу, и повѣсить коптить. — Такіе копченые угри подаютъ холодные на столъ, или жарятъ оныхъ на рашпарѣ, и подаютъ къ нимъ лимонной сокъ; также употребляютъ и въ соусы.

ПОКАЗАНІЕ,

за сколько дней до употребленія въ поварнѣ, каждаго рода мяса должно заготовлять.

Чтобы мясо получило свою надлежащую мягкость, не должно оное тотчасъ готовить послѣ убоя, но оставить оное нѣсколько дней висѣть; срока сему назначить не можно, ибо зависитъ сіе отъ годоваго времени, погоды, возраста и состоянія убитаго

животнаго. Мясо молодыхъ животныхъ не требуетъ столько времени къ своему отмякнутію, какъ мясо животныхъ старыхъ; жирное мясо не столько какъ худощавое; мясо, которое слѣдуетъ варить, держится вывѣшенное днемъ меньше предъ тѣмъ, которое назначено жарить. Приложенная табель можетъ служить къ тому размѣромъ, по которому можно распоряжать сіе.

роды мясъ	*лѣтомъ*	*зимою*
олень или серна	4 дни.	8 дней
дикая свинья -	6 —	10 —
заяцъ - -	3 —	6 —
фазанъ - -	4 —	10 —
тетеревъ полевой	4 —	10 —
——— глухой	6 —	14 —
рябчикъ - -	2 —	6 или 8
говяжье и свиное мясо - -	3 —	6 —
телятина ягнен.	2 —	3 —
индейка, гусь. -	4 —	8 —
каплунъ - -	3 —	6 —
старая простая курица - -	3 —	6 —
цыплята и молод. голуби - -	2 —	4 —
утка - -	3 —	6 —

ТАБЕЛЬ

Произведенїямъ первыхъ двухъ мѣсяцовъ поваренаго года.

Поелику каждое время въ году, даже почти каждый мѣсяцъ, имѣетъ свои особливыя произведенія, то прилагается сія Табель въ томъ намѣреніи, чтобъ хозяйка, заглядывая въ оную, могла дѣлать выборъ, въ снѣдяхъ перемѣну, а притомъ напомнила бы о запасаніи въ прокъ тѣхъ вещей, въ которыхъ другіе мѣсяцы имѣютъ недостатокъ, или и совсѣмъ оныхъ уже не бываетъ.

МѢСЯЦЪ АПРѢЛЬ.

Мясныя пищи.	*Рыбы.*	*Огородныя растенія.*
Молодые барашки.	Лососи.	Лактукъ.
Поросята.	Угри.	Хмѣлевые побѣги.
Молодые зайцы.	Щуки.	Цибуля.
Чибесы.	Пескари.	Ранніе артишоки.
Слуки.	Корюха.	Сморчки.
Цыплята.	Форели.	Спинатъ.
Молодые голуби.	Караси.	Щавель.
Утки и другая дичина.	Окуни.	Капустныхъ высадковъ отростки.
Улитки.	Лини.	Кервель.
	Раки.	Рапунцель.

М А Й.

Поздные ягнята.	Угри.	Спинатъ.
——— Поросята.	Вьюны.	Спаржа.
Зайцы.	Лещи.	Ранняя цвѣтная капуста.
Слуки.	Форели.	
Водяныя куры.	Лососи.	Салатъ кочанной.
Цыплята.	Миноги.	Молодая брюква.
Голубята.	Сиги.	Фазоли.
	Караси.	Ранній горохъ.
	Раки.	Душистыя травы.
		Земляника.
		Неспѣлой крыжовникъ.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

содержащагося въ семъ мѣсяцѣ

МАІѢ.

Столы обѣденные:

Числ.		стр.
1.	Супъ рубленой - - -	131
	Говядина съ соусомъ ремуладомъ	132
2.	Супъ Гановерской - -	134
	Теляшина съ приправленными раками и спаржею - -	135
3.	Вейнъ-супъ съ коринкою -	136
	Пуддингъ изъ говядины -	137
4.	Столъ гостиной - -	138
	Супъ спаржной - - -	—
	Говядина по Королевски -	140
	Пастетъ съ зайцомъ - -	141
	Жареная баранина, приготовленная подобіемъ дичины -	144
	Салатъ изъ стеблей портулака	145
5.	Супъ луковой - - - -	—
	Рагу изъ жаркой баранины	146

числ.		стр.
6.	Супъ съ овсяною крупою -	147
	Свинина душоная - - -	—
7.	Супъ шертой - - -	148
	Говядина съ изюмнымъ соусомъ	149
8.	Супъ монастырской - -	150
	Вьюны въ луковомъ соусѣ	151
9.	Подпаленой молочной супъ -	152
	Пуддингъ изъ пшена сарацинскаго - - - - -	—
10.	Супъ сочевичной - - -	154
	Упаренная говядина - -	—
11.	Столъ гостиной - -	156
	Супъ съ цыплятами и чинснымъ кочаннымъ салатомъ - -	—
	Телячья нога въ добѣ, съ соусомъ померанцовымъ -	157
	Тимбалъ изъ артишоковъ -	159
	Жареныя водяныя куры -	161
	Салатъ спаржной - - -	—
12.	Бирсупъ или пивной супъ съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ	162
	Клецки изъ жареной почечной части - - - - -	163
13.	Супъ съ выпускными яицами	—

числ.		стр.
	Телятина съ крыжовникомъ	164
14.	Бирсупъ съ ржанымъ хлѣбомъ	165
	Карбонадъ съ яицами - -	166
15.	Супъ красной - - -	167
	Жареная мягкая говядина съ соусомъ - - - -	168
16.	Супъ разварной - - -	169
	Телятина съ розмариннымъ соусомъ - - - - - -	—
17.	Супъ изъ зеленыхъ гороховыхъ лопатокъ съ молокомъ -	170
	Голуби съ шейками раковыми	171
18.	Столъ гостиной - -	172
	Супъ съ цвѣтною капустою	—
	Цыплята въ соусѣ померанцовомъ или лимонномъ -	173
	Пупидонъ изъ зеленаго гороха	175
	Жареной заяцъ - - -	176
	Салатъ смѣшанной - -	177
19.	Супъ тощей, для здоровья	178
	Телячья голова фрикасированная - - - - -	—
20.	Супъ егерской - - -	180
	Паровая лапша - - -	—

числ.		стр.
21.	Супъ подосженной съ яицами	182
	Заяцъ съ перцомъ - -	—
22.	Супъ деревенской - - -	183
	Баранья нога съ темнымъ соусомъ - - - - - -	184
23.	Супъ миндальной - - -	185
	Цыплята съ соусомъ капорсовымъ - - - - -	—
24.	Супъ Вѣнской хлѣбной -	186
	Телятина съ анчоусами -	187
25.	Супъ изъ здобныхъ булокъ	—
	Клопсъ изъ говядины - -	188
26.	Столъ гостиной -	189
	Супъ съ кулисомъ раковымъ	—
	Стокадъ изъ говядины -	190
	Пастетъ съ угремъ - -	191
	Каплунъ жареной подобіемъ фазана - - - - -	193
	Новый кочанный салатъ -	—
27.	Супъ изъ сербаринныхъ ягодъ	194
	Миротонъ изъ телятины -	195
28.	Супъ анчоусной - - -	196
	Жареный говяжій языкъ -	197
29.	Супъ сметанной - - -	198

чисп.		стр.
	Пуддингъ раковой - -	199
30.	Супъ садовничій - - -	200
	Свиныя ребра съ сливнымъ киселемъ - - - - -	201
31.	Супъ изъ неспѣлаго крыжовника - - - - - -	202
	Запеченые голуби - - -	203

О пирожномъ для каждаго гостинаго стола и за просто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Маїѣ.

1.	Хлѣбной тортъ - -	204
2.	Пирожки - - - -	206
3.	Кудри - - - - -	209
4.	Миндальные бисквиты -	210

Вечернее кушанье или блюды для ужина въ Маїѣ.

1.	Яичница со спаржею - -	212
2.	Блинцы съ сметаною - -	213

числ.		стир.
3.	Яичница съ крыжовникомъ -	214
4.	Раки съ сметаннымъ соусомъ	215
5.	Спаржа съ соусомъ Голландскимъ - - - - -	216
6.	Какъ приготовлять остатки говядины - - - - - -	—
7.	Яичное рагу - - - - -	217
8.	Вечерній столъ гостиной. Супъ съ яицами и чиненными раковыми спинками - - -	218
	Цвѣтная капуста, убранная брисолями - - - - -	219
	Вьюны съ лимоннымъ соусомъ	220
	Домашнихъ голубей изжарить въ подобіе дичины - -	221
	Соусъ земляничной - -	222
9.	Каша ломтями - - - -	223
10.	Печеной костеръ - - - -	—
11.	Ветчина жареная на рашпарѣ	225
12.	Раковыя равіоли - - - -	—
13.	Спаржа съ соусомъ сметаннымъ	227
14.	Сырныя клецки - - - -	—
15.	Вечерній столъ гостиной. Супъ пѣнной - - - -	229

числ.		стр.
	Голуби со спаржею - -	229
	Соусъ изъ крыжовника -	230
	Филеи заячьи запеканыя -	231
	Соусъ шавелевой - - -	232
16.	Запеканое молоко - - -	233
17.	Обжаренная телячья печенка	—
18.	Пшонная каша - - -	235
19.	Снѣдь изъ бѣлаго хлѣба - -	—
20.	Спаржа со взбитымъ масломъ	236
21.	Клецки изъ цвѣтной капусты	237
22.	**Вечерній столъ гостиной.**	
	Супъ съ угремъ - - -	238
	Телячьи фрикандо - -	239
	Спаржа съ пупьешами - -	240
	Какъ дѣлать пупьеты	—
	Жареные цыплята - -	241
	Компотъ изъ крыжовника -	—
23.	Дутое хлѣбное съ корицею	242
24.	Крошево изъ телячьяго легкаго	243
25.	Тѣльное изъ раковъ - -	244
26.	Земляничной кисель - -	245
27.	Яица съ соусомъ Роберповымъ	247
28.	Яичница съ ветчиною - -	248

числ.		стр.
29.	Вечерній столъ гостиной. Супъ молочной съ миндальными клецками - - - - -	249
	Голуби въ рагу - - - -	250
	Раковые паштетцы - - -	—
	Жареныя птички изъ телятины	251
	Компотъ изъ неспѣлыхъ миндалей или абрикосовъ и персиковъ - - - - - -	252
30.	Лапшенникъ - - - - -	253
31.	Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, раковъ, сморчковъ, и пр.	254

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія впрокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Маѣ.

Какъ дѣлать цервелатныя калбасы, составляющія холодную прочную снѣдь - - - - -		255
Какимъ образомъ сушить поваренныя травы - - - -		256

	стр.
Порошокъ травной смѣшанной	261
——— Королевской - -	262
Травной уксусъ - - - - -	—
Травная эссенція - - - - -	263
Травное масло - - - - -	264
Травные сухари - - - - -	265
Домашніе капорсы - - -	267
Домашнія оливки - - - -	268
Земляничной уксусъ - - -	270
Неспѣлой крыжовникъ сберегать на долго - - - - - -	271
Спаржу сберегать въ разсолѣ	272
——— запасать въ уксусѣ -	273
Спаржевые хлѣбцы - - -	274
Спаржу свѣжую сберегать на долго	275
Запасать Майское коровье масло и какимъ образомъ оное сберегать - - - - - -	276
Раковое масло заготовлять -	281
Раковые хлѣбцы - - - -	283
Наставленіе, какимъ образомъ должно заводить домашній уксусъ	284
Пивной уксусъ - - -	286
Угрей маринировать - - -	287

стр.
Угрей коптить - - - - - 288
Показаніе, за сколько дней до употребленія въ поварнѣ, каждаго рода мяса должно заготовлять 289

Имена особъ благоволившихъ подписаться на сіе изданіе въ мѣсяцѣ Маріѣ.

1. Его Превосход. Павелъ Гавриловичъ Дивовъ.
2. Его Превосход. Яковъ Ивановичъ Булгаковъ.
3. Его Превосх. Андрей Ѳедоровичъ Дерябинъ.
4. Госп. Капитанъ - Лейтенантъ Петръ Александровичъ Стахіевъ.
5. Его Высокородіе Николай Алексѣевичъ Замыцкій.

6. Княгиня . . . Прозоровская.

7. Гжа Типова.

8. Сергѣй Тимоѳеевичъ Васильевъ.

9. Его Высокоблагородіе Николай Петровичъ Диринъ.

10. Его Высокоблагородіе Иванъ Корнильевичъ Бороздинъ.

11. Его Превосходительство . . . Беклешовъ.

12. Его Благородіе Степанъ Корниловичъ Добровольскій.

13. Его Сіятельство Графъ Григорій Григорьевичъ Кушелевъ.

14. Его Высокопреосвященство Антоній Архіепископъ Ярославскій и Ростовскій.

15. Г. Дѣйствительный Тайный Совѣтникъ и Кавалеръ, Петръ Амплеевичъ Шепелевъ.

16. Ея Высокоблагородіе, Елисавета . . . Владиславьева.

17. Сергѣй Дмитріевичъ Голевъ.

18. Г. Надворный Совѣтникъ Козьма Ивановичъ Дараганъ.

19. Его Высокоблагородіе, Евстафій Семеновичъ Жадовской.

20. Его Сіятельство, Князь Петръ Николаевичъ Оболенской.

21. Г. Надворный Совѣтникъ и Кавалеръ Александръ Яковлевичъ Яншинъ.

22. Ея Превосходительство Катерина Григорьевна Симанская.

23. Его Благородіе Павелъ Сергѣевичъ Березинъ.

24. Его Благородіе . . . . Владимировъ.

25. Петръ Павловичъ Званцевъ.

26. Г. Василей Васильевичъ Тепериnъ.

27. Госпожа Аграѳена Шешукова.

28. Его Благородіе . . . Соколинскій.

ОБЪЯВЛЕНІЕ.

Въ книжныхъ лавкахъ Ивана Глазунова, состоящихъ въ Гостиномъ дворѣ по суконной линіи отъ воротъ въ первой большой лавкѣ подъ No. *15, и противъ Гостинаго двора зеркальной линіи подъ* No. *18, 21 и 22 продаются слѣдующія книги:*

1) Вновь вышедшая: Виргиліева Энейда вывороченная на изнанку Александромъ Котельницкимъ, часть 6я и послѣдняя, содержащая въ себѣ 10, 11 и 12ю послѣднія пѣсни. С. П. Б. 1808 г. въ пер. 2 руб. 50 коп. А всѣмъ 6 частямъ цѣна въ переп. 7 руб.
2) Записки касательно Россійской Исторіи. Сочин. Государыни Императрицы Екатерины II, 6 частей. Въ пер. 13 руб.
3) Полной Французской и Россійской лексиконъ, съ послѣдняго изданія лексикона Французской Академіи на Рос-

сійской языкъ переведенный. Второе изданіе, рачительнѣйше сличенное съ Французскимъ оригиналомъ, исправленное и дополненное Статскимъ Совѣтникомъ Иваномъ Татищевымъ, 2 тома, въ большую осьмушку, 15 руб. въ переп.

4) Разсвѣтъ полночи, или созерцаніе славы, торжества и мудрости порфироносныхъ, брагоносныхъ и мирныхъ геніевъ Россіи. Съ послѣдованіемъ дидактическихъ, эротическихъ и другихъ разнаго рода въ стихахъ и прозѣ опытовъ, соч. Семена Боброва, 4 части, въ пер. 10 руб.

5) Собраніе разныхъ сочиненій въ стихахъ и прозѣ Михайла Васильевича Ломоносова. Съ присовокупленіемъ обстоятельнаго описанія сочинителевой жизни, съ портретомъ его и фигурами, 3 тома. Въ переп. 10 руб. 50 коп.

КН 5074
КП 19634
[illegible]

КНИЖНАЯ
ТОРГОВЛЯ
В.И.КЛОЧКОВА
С.Петербургъ. Литейный пр. №55
LIBRAIRE
W.KLOTSCHKOFF
St. Pétersbourg. Liteiny. №55